DOMOWA KUCHNIA POLSKA

500 przepisów na każdą okazję

Małgorzata Caprari

Małgorzata Caprari

DOMOWA KUCHNIA POLSKA

500 przepisów na każdą okazję

RM

Domowa kuchnia polska

Małgorzata Caprari

Copyright © 2017 by Wydawnictwo RM
All rights reserved

Wydawnictwo RM, 03-808 Warszawa, ul. Mińska 25, rm@rm.com.pl, www.rm.com.pl

Żadna część tej pracy nie może być powielana i rozpowszechniana, w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny) włącznie z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmy lub przy użyciu innych systemów, bez pisemnej zgody wydawcy.

Wszystkie nazwy handlowe i towarów występujące w niniejszej publikacji są znakami towarowymi zastrzeżonymi lub nazwami zastrzeżonymi odpowiednich firm odnośnych właścicieli.

Wydawnictwo RM dołożyło wszelkich starań, aby zapewnić najwyższą jakość tej książce, jednakże nikomu nie udziela żadnej rękojmi ani gwarancji. Wydawnictwo RM nie jest w żadnym przypadku odpowiedzialne za jakąkolwiek szkodę będącą następstwem korzystania z informacji zawartych w niniejszej publikacji, nawet jeśli Wydawnictwo RM zostało zawiadomione o możliwości wystąpienia szkód.

ISBN 978-83-7773-349-3
ISBN 978-83-7773-714-9 (ePub)
ISBN 978-83-7773-715-6 (mobi)
ISBN 978-83-7773-779-8 (pdf)

Edytor: Agnieszka Jeż-Kaflik
Redaktor prowadzący: Irmina Wala-Pęgierska
Redakcja: Mirosława Szymańska
Korekta: Jolanta Kucharska
Nadzór graficzny: Grażyna Jędrzejec
Edytor wersji elektronicznej: Tomasz Zajbt
Opracowanie wersji elektronicznej: Marcin Fabijański
Weryfikacja wersji elektronicznej: Justyna Mrowiec

W razie trudności z zakupem tej książki prosimy o kontakt z wydawnictwem: rm@rm.com.pl

SPIS TREŚCI

Wstęp

Ile waży

Przekąski, dania z jajek

- Najprostszy karp w galarecie
- Tradycyjne zimne nóżki
- Warszawski kurczak w galarecie
- Pieczarki à la ślimaki
- Pasztet konstanciński
- Wędzona ryba po rybacku
- Pasztet kapitański
- Parówki na złoto
- Szwajcarski oszukany zając
- Bułka słoneczna
- Bagietka po staromiejsku
- Rolada ministerska
- Łosoś na biało
- Gruszki w negliżu
- Mazowieckie łakomczuchy
- Pomidory po marszałkowsku
- Jajeczne bułeczki niespodzianki
- Mazurskie kotlety jajeczne
- Kresowa jajecznica majerankowa
- Jajka sadzone w ziemniakach po góralsku
- Jajka faszerowane na kilka sposobów

Zupy

- Rosół królewski
- Rosół częstochowski
- Podlaska kartoflanka zacierkowa

Ziemniaczanka białostocka
Krupnik Anetki
Żurek żoliborski
Zalewajka łódzka
Flaki
Barszczyk przemyski
Szybki barszcz wigilijny
Tradycyjny barszcz sokólski
Klasyczny krem pieczarkowy
Grzybowa babci Julii
Niedzielna zupa lwowska
Grzybianka góralska
Pomidorowa działkowa
Pomidorowa pieczona
Ogórkowa tradycyjna
Letnia zupa adwokacka
Kapuśniaczek sejneński
Kapuśniak po adwokacku
Kwaśnica warszawska
Szczawianka szczawnicka
Grochówka mazowiecka
Fasolowa zupa szmulkowska
Fasolanka piwoszka
Jarzynowa małopolska
Owocówka rembertowska
Chłodnik mazurski
Zimny barszcz żydowski
Zupa rybna na złoto
Wigilijna zupa migdałowa
Piwna polewka starogdańska

Dania mięsne

Mięso po galicyjsku

Tradycyjne bitki staropolskie
Mięso po nadwiślańsku
Paprykarz kozienicki
Mięso po okocimsku
Mięso po flisacku
Rolada pomorska
Mięso po dżentelmeńsku
Pieczone mięso po cesarsku
Gruszkowe mięso po śląsku
Mięso po dyrektorsku
Mięso po oficersku
Polonezy
Eskalopki dyplomatyczne
Żoliborskie mięso w śmietniku
Kiełbaski mazowieckie
Golonka po wileńsku
Golonka po gdańsku
Sznycle galicyjskie
Klops wejherowski
Wakacyjne mięso na złoto
Saganek sokólski
Jałowcowy bigos myśliwski
Bigos wileński
Wiejski bigos żmudzki
Pieczone zrazy kasztelańskie
Zrazy po nelsońsku
Zrazy litewskie
Pulpety dobrej gospodyni
Rolada grodzieńska
Gulasz kurpiowski
Pieczonka warszawska
Zielony kurczak po cesarsku
Kurczak w powijakach

Kurczak na dziko
Kaczka wiśniaczka
Gęś świętego Marcina

Mięso z grilla

Lakierowane kiełbaski
Indyk na wysoki połysk
Kurczak cytrusowy
Pijany boczek
Szaszłyki dziennikarskie
Szaszłyki nadwiślańskie
Szaszłyki nadpilickie
Steki imielińskie
Biała kiełbasa po śląsku
Roladki zaleskie

Dania z ryb, śledzie

Grillowany pstrąg włóczykija
Ryba w kożuszku
Ryba w trawie
Ryba po zegrzyńsku z grilla
Ryba na zielono
Pijany dorsz po bałtycku
Dorsz na żółto
Ryba leśniczego
Pstrąg w dresie
Ryba po braniewsku
Ryba po grecku
Ryba w koronkach
Ryba po kapitańsku
Pulpety helskie w sosie greckim
Ryba po cygańsku
Niepołomicki pstrąg faszerowany

Pstrąg po szambelańsku
Smażony karp kresowy
Karp marynowany
Karp wigilijny po rycersku
Elegancki karp po poznańsku
Wigilijny tatar rybny
Kresowy śledź po grecku
Śledzie radziwiłłowskie
Wigilijny sledź wileński
Grodzieński śledź pod pierzyną
Śledzie po łebsku
Śledzie majerankowe
Tradycyjne zawijasy musztardowe
Śledziki w słonecznym sosie
Śledzie w śmietanie
Śledzie chrzanowe po małopolsku
Tradycyjne rolmopsy
Absolutnie wspaniałe rolmopsy
Koreczki śledziowe na rauszu
Śledzie bazyliszki
Śledzie pod serowym kocykiem
Śledzie leśniczyny
Śledzie po kowieńsku
Chrzanowe rolmopsy bocheńskie
Śledzie leśniaki
Śledzie na góralską nutę
Śledzie imbirowe
Śledzie złociste

Dania jednogarnkowe, zapiekanki

Ciulim lelowski
Staroświecka pieczonka
Pasterski śmietnik

Kociołek mazowiecki
Gulasz tarchomiński
Śmietnik leśniczego
Śląskie jadło
Wesoły kociołek mięsny
Zapiekanka łowicka
Ryż po góralsku
Ryż po myśliwsku
Kasza gryczana pani Władzi
Góralska mamałyga
Syty jasiek
Drobianka
Zapiekanka ziemniaczanka
Kugiel kresowy
Bartoszek
Jaja drwali, czyli zapiekanka prezydencka
Camembertka

Kluski, pierogi, placki, naleśniki, omlety

Domowy makaron jajeczny
Ciasto na pierogi
Kołduny grodzieńskie
Kołduny postne
Uszka wigilijne
Czeburki
Pierożki Kaziuczki
Pierogi żmudzkie
Pierogi wileńskie
Postne pierogi zabużańskie
Nowogrodzkie pierogi z serem
Kakory marchewkowe
Śliwkowe pierożki wielkopostne
Hreczuchy

Kartacze vel cepeliny
Pyzy wileńskie
Leniwe podlaskie
Kładzione kluski zaściankowe
Kolorowe kopytka
Kładzione kluski po podlasku
Kluski zbójnickie
Kulebiak tradycyjny
Drożdżowe kluski warszawskie
Kluchy jabłuchy
Zieleniuszki
Pierogi ruskie
Łazanki po warszawsku
Knedle wrocławskie
Piwne bliny podlaskie
Bliny augustowskie
Podolskie bliny śmietankowe
Bliny z pomoczką
Ryżowce
Cebulak pomorski
Placki chlebowe
Knysze
Racuszki Biedronki
Tomaszki mazowieckie
Placki ziemniaczane mojej babci
Placki ziemniaczane po słonimsku
Diabelskie placuszki
Śląskie kreple ziemniaczane
Kiepuchy
Pampuszki
Puchowa babka ziemniaczana
Bułeczki litewskie
Naleśniki królewskie

Naleśniki mokotowskie
Naleśniki kresowiaki
Izabelka
Banany w śpiworach
Omlet wycieczkowy
Omlet chrupuś
Omlet staromiejski
Omlet narciarski
Omlet z grzybami
Muślinowy omlet à la Balzac
Suflet paryski
Suflet łakomczucha
Suflet warszawski

Jarzynki, surówki, sałatki

Kapusta przymuszanka
Żoliborska kapusta wigilijna
Kapusta po świętojańsku
Gołąbki sokólskie
Gołąbki staropolskie
Gołąbki sarmackie
Imieninowe gołąbki Marysi
Wegeteriańskie gołąbki Joasi
Buraczki po podlasku
Buraczki po połczyńsku
Fasolka po marymoncku
Marchewka purée
Grzyby po polsku tradycyjne
Grzyby po wileńsku
Pieczarki po klarysewsku
Bakłażany na różowo
Pory po radomsku
Sałatka Posażna panna

Owoce po szatańsku
Sałata Ambasador aferzysta
Sałata belwederska
Surówka Puszysta Pelagia
Rzodkiewki po sandomiersku
Rzodkiewki po warszawsku
Pieczarki po hrabiowsku
Cykoria po królewsku
Surówka Gryfno Gustla
Surówka Energiczna Emilka
Pomidory po ambasadorsku
Kapusta po wielkopańsku
Surówka Apetyczna Apolonia
Surówka Finezyjna Filomena
Surówka Zielony słoń
Cukinia w bieliźnie
Mizeria à la zielony Bill
Zielona Ilona
Surówka Frywolna Franka
Sałatka Wiosenka
Sałatka Marzanna
Biała Hanka
Sałatka zaściankowa
Sałatka piracka
Sałatka Grzeczny Grześ
Sałatka Tajemnicza Teresa
Zielona sałatka
Sałatka rybacka

Sosy

Sos awanturnik
Mokotowski sos chrzanowy
Sos cygański

Tradycyjny sos grecki
Sos imperial
Sos kapitański
Zbita śmietanka
Sos tatarski
Sos radziwiłłowski
Chrzan po lubelsku
Sos piorunek
Zielony sos gocławski
Klasyczny sos winegret
Klasyczny sos biały
Sos musztardowy
Warszawski sos pomidorowy
Sos pieczarkowy
Błyskawiczny sos biały
Letni sos jogurtowy
Jabłeczny sos szatański

Ciasta, ciasteczka, desery

Lukier uniwersalny
Sernik siedlecki
Sernik krośnieński
Sernik Wiśniaczek
Sernik wawelski
Czarny Orfeusz
Kruszonka z szarlotką na szybko
Sypana szarlotka małkińska
Szarlotka wilanowska
Placek mikołajkowy
Szarlotka pani Marii
Szarlotka mazowiecka
Wykwintny strudel galicyjski
Radomski placek ze śliwkami

Bananiak
Chrapka burmistrza
Owocowy placek zielonogórski
Ognista brunetka
Tartaczek
Uśmiech lata
Świąteczna tarta gruszkowa
Babciny placek śliwkowy
Babie lato
Kremówka garwolińska
Bajadera
Makowiec mokotowski
Piegusek wigilijny
Oszczędny piernik małopolski
Piwny piernik wielkopolski
Przedwojenny biszkopt
Szampańska babka
Murzynek sadownik
Oszczędny mulat
Bezowa pianka bydgoska
Pianka kokosanka
Tort królewski
Biały tort białostocki
Tort Słodka Gabrysia
Tort chałwowy
Tort prezydencki
Pitchinger po śląsku
Maślak
Karpatka
Keks nowodworski
Wuzetka białostocka
Śląski placek dyniowiec
Bakaliowy pędraczek

Migdałowy placek skierniewicki
Tradycyjna babka poznańska
Babka herbacianka
Babka piwoszka
Mazurek kajmakowy Pan kasztelan
Mazurek bakaliowy Pan stolnik
Mazurek czekoladowy Pani starościna
Mazurek pomarańczowy Panna kasztelanka
Mazurek Wisienka
Kokosanki marymonckie
Szatańskie ciasteczka
Owsiane makaroniki
Rogale marcińskie dla początkujących
Poznańskie szneki z glancem
Sękacz z tortownicy
Tradycyjne jagodzianki
Chmurki przemyskie
Faworki kresowe
Rogacze
Bezy toruńskie
Pączki garwolińskie
Serniczki opolskie
Gruszki pasibrzuszki
Miodulce
Wigilijne łamańce
Kutia warszawska
Wigilijny kisiel żurawinowy
Pokusa Kowalskiej
Brzoskwinie pałacowe
Szykowne brzoskwinie po konstancińsku
Odpoczynek wojownika
Marzenie maklera
Zalotna blondynka

Żoliborski krem szodonowy
Wilanowski krem orzechowy
Karolcia
Bałaganik
Królewna Śnieżka
Elegancki sorbet prababci
Panna młoda
Purée arbuzowe
Gruszki po prałacku
Ananaski
Lodołamacz
Kacperek

Napoje

Lody à la Ewa, czyli kawa po gdańsku
Kawa piernikowa
Kawa à la krasula
Kawa à la Lucyfer
Czekolada królewska
Oranżada warszawska
Kompot królewski
Tradycyjny kompot mazowiecki
Kompot radzymiński
Kompot celestynowski
Warszawski kompot rabarbarowy
Kompot wigilijny
Mirabella
Kwas mazowiecki
Kresowy kwas kminkowy
Białostocki kwas cytrynowy
Podlaski kwas jabłkowy
Karolinka
Kacyk

- Sen letniego popołudnia
- Sierpniowe słoneczko
- Valentino
- Lipcowy las
- Słowianka
- Amarantowa Anetka
- Bordowa Bożenka
- Różowa Ramona
- Piwo zaściankowe
- Piwo płockie
- Piwo imbirowe
- Piwo kozienickie
- Żubroń, czyli szarlotka pod napięciem
- Czarna Mańka
- Krupnik imieninowy
- Krupnik inaczej
- Tradycyjny kruszon
- Babski kruszon
- Szprycer

Nalewki

- Bajerkoniak
- Kremowy adwokat sądecki
- Prokurator
- Śląski szybki likier rumowy
- Listkóweczka
- Szybka chlebóweczka
- Ratafia prababci Kowalewskiej
- Mandarynkówka
- Łzy konika polnego
- Lipniak podlaski
- Szybka starka
- Łut szczęścia

Jałowcówka myśliwska
Zimowa jałowcówka myśliwska
Dereniówka olsztyńska
Cytrynówka tomaszowska
Cytrynówka pośpieszna
Cytrynówka naprędce
Herbatka dyrektorska
Nalewka olsztyńska
Mleczko wściekłej krowy, czyli edytkówka
Kawusia ciotki Tekli
Kazio wędrowniczek
Piercóweczka
Pędraczek
Klasyczna porterówka
Karmelówka przepalanka na szybko
Ekspresowy Kuba Rozpruwacz
Miętus
Odlotowe jagody
Szafranówka
Wino ryżowe babci Albiny
44 koty
Wrzosówka warszawska
Miodówka bieszczadzka
Czosnkówka zdrowotna – na wszelkie dolegliwości
Wiśniówka magnacka
Piołunówka łowiecka

Przetwory

Zielony sosik
Marynata staropolska
Marynowane ogórki po staropolsku
Ogórki lubelskie – krokodylki Iwony
Marynowane pomidorki

Tradycyjna ćwikła
Pyszne kiszone ogórki
Kiszone grzyby
Kiszona kapusta po grodzieńsku
Kiszone śliwki
Korniszony ze śliwek
Agrest szatański
Zamojska marynata z pigwy
Marynowane morele
Marynowane wiśnie grodzieńskie
Domowa frużelina
Błyskawiczne konfitury borówkowe
Konfitury cebulowe
Konfitury z arcydzięgla
Lipcowe konfitury zaściankowe
Górskie konfitury jeżynowe
Papryczkowe konfitury dla odważnych
Agrest po galicyjsku
Orzechowe konfitury prababci
Prunella
Bajeczne konfitury śliwkowe
Marmolada hetmańska
Marmolada głogowa
Marmolada białostocka
Miętowa marmolada brzoskwiniowa
Czarne jagody po olsztyńsku
Powidła otwockie
Babcine powidła borówkowe
Dżem jabłkowy
Hrabiowskie gruszki kandyzowane
Pijane czereśnie
Galaretka z pigwy
Galaretka jabłkowa mojej babci Heleny

Domowa nutella
Biała nutella
Majowy miodek śląski

WSTĘP

ZIELNIK PODRĘCZNY, CZYLI CO DO CZEGO

Na półkach sklepowych dosłownie roi się od wszelkiego rodzaju przypraw. Można też kupić rozmaite świeże zioła w doniczkach. Warto z tej oferty skorzystać, bo dodając łyżeczkę niepozornie wyglądających i niezbyt drogich nasion, można ze zwykłych ziemniaków stworzyć danie godne książęcego (co najmniej) stołu. Rzecz w tym, że nie zawsze wiemy, co z czym się dobrze komponuje. Coraz częściej handel proponuje gotowe mieszanki „do potraw z ryb" czy „do kapusty", ale warto też poeksperymentować i wymyślić własne receptury, najbardziej dostosowane do gustów domowników.

ANYŻEK
Wchodzi w skład wielu mieszanek przyprawowych, w tym curry.

Do wschodnich sałatek i ryżu, orientalnych sosów słodko-kwaśnych, twarogu, dań z grzybów, biszkoptów, ciastek, keksów i pierników, kompotów, wódek oraz likierów.

BAZYLIA
Świeża: do potraw z pomidorów (świeżych i gotowanych), cebuli, zielonego groszku, cukinii i kabaczka, sosu do makaronu, zup (jako zielenina zamiast natki pietruszki lub koperku), białego sera.

Suszona: do zup ziemniaczanych, jarzynowych, rosołu, gotowanej marchewki i fasolki szparagowej, fasoli, salsefii

i szparagów, dań z wołowiny, baraniny, drobiu, dziczyzny, ryb, pasztetów i sosów do mięsa.
Do mięs, drobiu i ryb można mieszać bazylię z tymiankiem, rozmarynem i szałwią, a do sosów z czosnkiem i oregano (lebiodką) jednak najlepiej podawać samą bazylię lub co najwyżej z czosnkiem, z którym dobrze się komponuje.

CHILI
Do dań orientalnych i meksykańskich, potraw mięsnych (w tym także z wędliny), sosów, flaczków i fasoli oraz marynat. Sproszkowane strączki chili znane są pod nazwą pieprzu cayenne i mają podobne zastosowanie.

CHRZAN
Do mięs i ryb (głównie gotowanych), wędlin i jajek, sosów, kiszenia ogórków i marynat.

CURRY
Ta mieszanka orientalnych przypraw nadaje potrawom charakterystyczny złocisty odcień.
Do potraw orientalnych, jajek, wołowiny, baraniny, wieprzowiny i drobiu, ryb, zup, marchewki, kalafiorów, fasolki szparagowej, cebuli i ewentualnie pomidorów.

CYNAMON
Do kompotów, dań z jabłek, ananasów i rabarbaru, słodkich grzanek, ryżu na słodko, korzennych ciasteczek i pierników, flaczków, baraniny, indyka, gęsi i kaczki. Może być w postaci laseczki lub proszku.

CZARNUSZKA

Do pieczywa i słonych ciast z mąki pszennej, szczególnie do drożdżowych bułeczek, do kiszenia kapusty i ogórków.

CZĄBER

Wchodzi w skład pieprzu ziołowego i słynnej bułgarskiej przyprawy: czubrycy.

Świeży lub suszony: do wszelkich dań z fasoli, grochu i soczewicy, zupy grochowej i ziemniaczanej, białej kapusty, buraków, marchewki, kalafiorów, ziemniaków (w tym do placków, kotletów, zapiekanek i babki ziemniaczanej), ryżu, kabaczków, dań z jajek, sosów, octu ziołowego i marynat (grzybki, ogórki) oraz tłustych pieczeni i dań z mięsa mielonego.

Świeży cząber dodaje się do sałatek i surówek warzywnych.

CZOSNEK

Do baraniny, tłustych pieczeni i wędlin, zup (grochowej, żurku), szpinaku, sałatek i surówek, sosów typu winegret, zapiekanek ziemniaczanych, sosów pomidorowych do makaronu, dań śródziemnomorskich (w tym także do zup). Kilka ząbków czosnku można też posadzić w doniczce, wyrośnie z nich bardzo smaczny szczypiorek.

ESTRAGON

Świeży: do sosów i masła ziołowego, sałatek owocowych.

Suszony: do białego mięsa, ryb, owoców morza, krabów, jajek w galarecie i omletów, pikantnych sosów i zup.

Świeży i suszony: do zup, sosów, domowego octu aromatycznego i marynat oraz kiszonek, szparagów, białej kapusty, pieczarek, marchewki, kalafiorów, pomidorów, sałatek, sosów, pieczeni, wołowiny, wieprzowiny, baraniny, dziczyzny i drobiu, kiszonej kapusty i ogórków.

GAŁKA MUSZKATOŁOWA
Do ciasta naleśnikowego, beszamelu i innych sosów na bazie jajek, francuskich zapiekanek, pierników, świeżej kapusty białej, włoskiej i pekińskiej oraz brukselki, kalafiorów, fasolki szparagowej, cebuli, marchewki, buraków, fasolki szparagowej, szpinaku, kabaczków, flaczków.

GORCZYCA
Do pikli, marynowanych grzybków, ogórków, śledzi i jajek, do sosów, surowej kapusty, masła ziołowego, duszonych kabaczków, do peklowania mięs.

GOŹDZIKI
Do kompotów, dań z jabłek, grzanego wina i piwa, pieczonej i duszonej cebuli, duszonej czerwonej kapusty, dań orientalnych, pasztetów, duszonej wołowiny, wieprzowiny i indyka, rosołu, marynat (gruszki i śliwki w occie).

HYZOP LEKARSKI
Zaostrza smak mdłych potraw.
Świeży lub suszony: do zupy ziemniaczanej, fasolowej, wszystkich dań z fasoli, serów i twarogów, do majonezu, surówek i sałatek jarzynowych, pasztetów, mięs, ryb, nalewek ziołowych.

IMBIR
Do dań orientalnych: zup, sosów i ryb, przecieru z jabłek, kompotów, zapiekanej fasoli, cebuli, cukinii i kabaczków, pasztetów, flaczków, wołowiny, baraniny i drobiu, pierników i korzennych ciastek, pieczywa.

JAŁOWIEC

W formie jagód lub zmielony: do mięs, przede wszystkim dziczyzny, drobiu, a także wołowiny, baraniny i wieprzowiny, przygotowanych „na dziko”, bigosu, kapusty, brukwi, grzybów, również marynowanych, nalewek i piwa oraz do wędzenia wędlin i ryb, kiszenia kapusty, ogórków i buraków.

KMINEK

Do świeżej i kiszonej kapusty białej (w tym także do surówek na bazie kapusty), pieczywa żytniego i pszennego, słonych ciast i ciasteczek, zupy ziemniaczanej i ziemniaków, buraków (w tym do ćwikły), marchewki, cebuli, zup (grzybowa, kminkowa, kapuśniak), tłustych pieczeni, sosów, wołowiny i wieprzowiny oraz baraniny, serów, wódek i likierów.

Przed użyciem kminek lepiej jest namoczyć, wymieszać z solą lub zemleć albo utrzeć w moździerzu (jeśli oczywiście jest się szczęśliwym posiadaczem takiego antycznego – nawiasem mówiąc bardzo wygodnego – sprzętu kuchennego).

KOLENDRA

Podaje się ją w formie całych ziaren, zmieloną lub utłuczoną, czasami jest dostępna także natka kolendry, która niestety pachnie niezbyt przyjemnie, bo… pluskwami, jednak smak ma wspaniały i dlatego często stosują ją ormiańska, a także gruzińska i meksykańska kuchnia.

Mielona: do wieprzowiny, baraniny, dziczyzny, pieczonej gęsi i do wędlin, farszów, pasztetów, jajek i sosów, pierników, dań arabskich (kuskus).

W formie ziaren: do marynat (grzyby, ogórki, śliwki), pieczywa, wódek, nalewek i likierów, a także do wędzenia.

Natka: do dań mięsnych.

KOPER
Do zup, sosów, ziemniaków, zielonego groszku, świeżej kapusty, marchewki, kalafiorów, pomidorów, sałatek, drobiu, potraw z sera.
Owoce kopru dodaje się do kapusty (kiszonej i świeżej), zup, pieczonych mięs. Całe ziele dodaje się do kiszonych ogórków.

KOZIERADKA
Jej aromat przypomina nieco słynny włoski ser parmezan, tak więc kiedy nie dysponujemy tym przysmakiem, możemy spróbować go zastąpić szczyptą mielonych ziaren kozieradki. Kozieradkę można też wymieszać z garścią tartego sera gorszej jakości – efekt murowany.
Sproszkowane nasiona poprawiają smak wielu surówek (przede wszystkim z kapusty) i twarogu. Za granicą popularne są kiełki kozieradki dodawane do sałatek i past kanapkowych.

KURKUMA
Jeden ze składników curry. Do dań hinduskich, zup, ryżu, białego mięsa i ryb, nadaje potrawom złocisty odcień i delikatny aromat.

LIŚCIE LAUROWE
Do zup (rosołu, barszczu czerwonego), sosów, gotowanego mięsa i ryb, bigosu, galaret mięsnych i rybnych, flaczków, sosów, buraków, marchwi, cebuli, ziemniaków, marynowanych grzybków, ogórków i śledzi.

LUBCZYK
Jest podstawą znanej od lat przyprawy do zup – maggi.

Świeże i suszone ziele, a także suszony korzeń lubczyku służą przede wszystkim do aromatyzowania zup i sosów, sałat i sałatek, mięs (pieczeni baraniej, gulaszu, flaczków, rolad), drobiu, masła ziołowego i twarożku.

Świeże liście lubczyku dodaje się do warzyw o mdłym smaku lub nieprzyjemnym zapachu jak kapusta czy szpinak.

MACIERZANKA

Jej zapas najlepiej zrobić podczas wakacji, susząc niezdrewniałe pędy.

Pożądany dodatek do tłustych mięs, szczególnie baraniny.

MAJERANEK

Świeży: do surowych pomidorów, szparagów, fasolki szparagowej, zielonego groszku, duszonego mięsa i ryb, zup (zamiast natki pietruszki i koperku), sałatek i omletów.

Suszony: do zup (grochówki, ziemniaczanej i fasolowej), farszów (szczególnie do kołdunów), fasoli i fasolki szparagowej, grochu i groszku, cukinii, sosów, flaczków, pieczonej wieprzowiny (głównie schabu), baraniny i drobiu (głównie gęsi i kaczki), ryb, siekanych mięs, do smalcu, sosów, sałatek, ziemniaków i pieczonych jabłek.

MELISA

Najlepiej wykorzystywać listki świeże, ale są też dostępne suszone.

Do koktajli, herbaty (nadaje jej cytrynowy aromat), zup owocowych, sosów ziołowych i majonezowych, dań z ryb i z drobiu, grzybów, marynat i octu ziołowego. Natarcie ryb morskich usuwa ich nieprzyjemny zapach.

Mieszanka zielonych listków melisy, estragonu i koperku dodaje smaku zielonej sałacie z sosem winegret.

MIĘTA
Do koktajli, napojów chłodzących, gotowanych ziemniaków, mleka, farszów, białego sera, karczochów, sałaty z sosem winegret, sałatki pomidorowej, sosów do mięs, głównie baraniny, i ryb.

NATKA PIETRUSZKI
Do zup warzywnych, rosołu, sosów, sałatek, duszonych mięs, drobiu, ziemniaków, grzybów, dań z jajek.

OREGANO (LEBIODKA)
Można wykorzystywać zarówno świeże listki, jak i suszone ziele.
Do dań z pomidorów, fasoli, cebuli, kapusty, fasoli i fasolki szparagowej, ziemniaków, duszonych mięs, drobiu, pizzy, grzanek, sosów, zup (grochowej), pieczeni baraniej, jajek.

PAPRYKA (PIEPRZ TURECKI)
Może być ostra i słodka. Najczęściej stosuje się pokruszone owoce suszonej ostrej papryki, czuszki lub peperoncino.
Do sosów typu winegret, jajek, dań z fasoli, grzybów, mięs, drobiu i ryb, szeroko rozpowszechniona w kuchni węgierskiej (paprykarze, gulasz) i śródziemnomorskiej oraz meksykańskiej.
Do marynat i aromatyzowania oliwy używa się często całych suszonych i niepokruszonych strączków.
Uwaga! Papryki nie wolno dodawać do wrzącego tłuszczu, gdyż łatwo się karmelizuje i nadaje potrawom gorzki smak.

PIEPRZ
Najbardziej ostry jest pieprz czarny, nieco łagodniejszy – pieprz biały, natomiast najłagodniejszy i zarazem najbardziej aromatyczny – pieprz zielony.

Szeroko stosowany do zup, mięs, jajek, grzybów, cebuli.

Pieprzu ziarnistego używa się do marynat i duszonych grzybów.

ROZCHODNIK

Ta popularna płożąca roślinka o mięsistych liściach często porasta mury i skały, rośnie także w naszych ogródkach. Oczyszczone i rozdrobnione listki dodane do sałatek, zup i sosów wzbogacają smak potrawy. Niestety listków rozchodnika nie można suszyć.

ROZMARYN

Wykorzystuje się zarówno świeże, jak i suszone listki, które można dodatkowo zemleć lub utrzeć w moździerzu. Rozmaryn doskonale komponuje się z innymi ziołami, przede wszystkim śródziemnomorskimi.

Do ryb i drobiu, duszonych, smażonych i pieczonych, przede wszystkim tłustych mięs, sosów, ziemniaków.

RZEŻUCHA

Najczęściej używa się świeżo zerwanych listków hodowanej w domu rośliny.

Do chleba z masłem i past kanapkowych, twarogów, sałatek i surówek, zup, ziemniaków gotowanych, kasz, klusek i mięsa, sosów.

SZAFRAN

Od dawna znany i stosowany w polskiej kuchni proszek pozyskiwany z kwiatów krokusa ma delikatny, korzenny, lekko gorzkawy smak i intensywny złocisty kolor. W kuchni staropolskiej używano go do pieczenia bab wielkanocnych, zaprawiania sosów i ryb oraz flaków.

W kuchni orientalnej i śródziemnomorskiej do ryżu i dań rybnych. Niestety jest to jedna z droższych przypraw i na co dzień z powodzeniem można ją zastępować kurkumą.

SZAŁWIA

Do drobiu i ryb w marynacie, węgorza, śledzi, do nacierania ryb morskich (usuwa ich charakterystyczny „zapach morza"), pieczonych tłustych mięs, głównie wieprzowiny, dziczyzny i dań „na dziko", farszów i dań z siekanego mięsa, wątróbki, steków, szaszłyków, zapiekanek i potraw jednogarnkowych, omletów, sałatek, past kanapkowych na bazie sera.

Świeże listki szałwii dodane do kiszenia ogórków bardzo poprawiają ich smak, można je dodawać także do marynat i pikli. W krajach śródziemnomorskich przysmakiem są młode listki szałwii maczane w naleśnikowym cieście biszkoptowym i smażone.

SZCZYPIOREK

Do białego sera, masła ziołowego, marchewki, kukurydzy, sałatek, sosów, zup, drobiu, dań z jajek.

TYMIANEK

Do zup, rosołów, tłustych mięs, pieczeni wołowej, wieprzowiny, dziczyzny, wątróbki, pieczonego drobiu i ryb (przede wszystkim morskich, jako że usuwa ich nieprzyjemny zapach), pomidorów, marchewki, warzyw strączkowych, zielonego groszku, serów, farszów mięsnych i jarzynowych, pasztetów i wędlin, gulaszu i paprykarzy, zapiekanek i grzanek, dań z grilla, do kiszenia i marynowania ogórków, octu ziołowego, nalewek i likierów.

ZIELE ANGIELSKIE

Do zup i rosołu, dań mięsnych, sosów, galaret mięsnych i rybnych, pieczeni, bigosu, flaczków, wędlin, grzybów.

ZIOŁA PROWANSALSKIE

W skład tej mieszanki suszonych ziół wchodzą: oregano, majeranek, bazylia, cząber, lawenda, rozmaryn, szałwia, tymianek, ewentualnie także mięta i natka pietruszki.

Ma wszechstronne zastosowanie. Nadaje się do zup, ziołowych sosów, sałatek, twarogu, tłustych mięs pieczonych i mielonych, drobiu i ryb, farszów mięsnych, potraw z grilla, grzanek i ciast w typie pizzy.

ILE WAŻY

1 szklanka śmietany – 25 dag

1 szklanka mąki pszennej – 12–16 dag

1 szklanka mąki ziemniaczanej – 20 dag

1 szklanka cukru kryształu – 16–18 dag

1 szklanka cukru pudru – 12–16 dag

1 szklanka ryżu 16–20 – dag

1 szklanka kaszy manny – 15 dag

1 szklanka kaszy perłowej – 15–18 dag

1 szklanka grochu łuskanego – 23 dag

1 płaska łyżka mąki – 2 dag

1 kopiasta łyżka mąki – 4 dag

1 płaska łyżka masła – 2,5 dag

1 kopiasta łyżka masła – 5 dag

1 łyżeczka soli – 1 dag

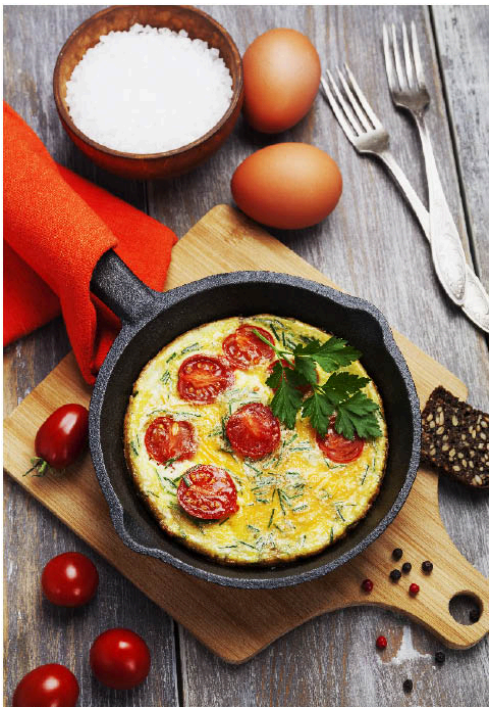
1 średni ziemniak – 10 dag

1 średni ogórek – 10 dag

1 średnia marchewka – 7,5 dag

1 średnia cebula – 7,5 dag

PRZEKĄSKI, DANIA Z JAJEK



Najprostszy karp w galarecie

- 1 duży karp (1½ kg)
- 5 marchewek
- 5 cebul
- 1 łyżka żelatyny
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- pieprz
- garść posiekanej natki pietruszki

1. Karpia oczyścić i podzielić na dzwonka.
2. Z ogona, głowy oraz oczyszczonych jarzyn przygotować esencjonalny wywar, przecedzić i doprawić do smaku. Ugotowaną marchewkę pokroić w plasterki.
3. Gotowym wywarem zalać porcje karpia (ryba powinna być przykryta płynem) i gotować na małym ogniu 10–15 minut. Następnie wyjąć rybę, ostudzić i usunąć ości. Porcje ryby ułożyć na półmisku, ozdobić kawałkami marchewki i posiekaną natką. Żelatynę zalać letnią wodą i odstawić na pół godziny, aby napęczniała.
4. Wywar ponownie zagotować, połączyć z żelatyną i mieszać, aż żelatyna się całkiem rozpuści. Tak przygotowaną galaretą zalać rybę i pozostawić do zastygnięcia.

Rybę można przybrać np. zielonym groszkiem z puszki i cząstkami jajek ugotowanych na twardo.

W wersji wigilijnej do wywaru można dodać szczyptę utłuczonych goździków i cynamonu oraz skórki otartej z cytryny, a do galarety – po garści posiekanych migdałów i uprzednio namoczonych rodzynek.

DOBRE RADY: Natka pietruszki, koperek i szczypiorek zachowają świeżość na dłużej, jeśli wstawimy je do wody z odrobiną soli.

Tradycyjne zimne nóżki

- 2 nogi wieprzowe
- 1 golonka
- 1 porcja włoszczyzny + 2 marchewki
- 1 cebula
- 1 główka czosnku
- 1 liść laurowy
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- 3–4 ziarna pieprzu
- majeranek
- 1 łyżka żelatyny
- sól
- pieprz

1. Nóżki i golonkę dokładnie umyć, przełożyć do garnka, dodać oczyszczoną włoszczyznę i marchewki, pokrojoną na ćwiartki cebulę, pół główki czosnku i przyprawy. Zalać wodą, tak aby mięso było zaledwie przykryte. Doprawić do smaku (wywar powinien być dość słony) i gotować na małym ogniu około 2 godzin, uzupełniając płyn w razie potrzeby.
2. Kiedy mięso zacznie samo odchodzić od kości, zdjąć garnek z ognia.
3. Mięso oddzielić od kości i skóry, drobno pokroić. Wywar przecedzić przez gazę. Marchewkę pokroić w drobną kostkę, dodać do mięsa. Żelatynę zalać letnią wodą i odstawić, aby napęczniała.
4. Pozostały czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Przecedzony wywar doprawić do smaku czosnkiem i majerankiem i ponownie zagotować.
5. Do gorącego wywaru dodać napęczniałą żelatynę i dobrze wymieszać. Dodać mięso i marchewkę, raz jeszcze

wymieszać.
6. Gdy galareta zacznie się ścinać, przełożyć do jednoporcjowych salaterek lub do dużej formy. Schłodzić, najlepiej w lodówce.

Podawać z dodatkiem octu lub chrzanu.

DOBRE RADY: Czosnek gorzknieje wskutek długiego smażenia, dlatego powinno się go dodawać, gdy potrawa będzie niemal gotowa. Delikatny aromat czosnkowy otrzymamy, gdy przetrzemy patelnię, garnek lub salaterkę do sałatki przeciętym ząbkiem czosnku.

Warszawski kurczak w galarecie

- 1 kurczak (około 1½ kg)
- 5 marchewek
- mała porcja włoszczyzny
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu
- sól
- pieprz
- 2 liście laurowe
- 2 torebki (po 30 g) żelatyny (1 porcja żelatyny na 1 l płynu)
- 1 puszka groszku konserwowego
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- garść posiekanej zieleniny (najlepiej natki pietruszki)

1. Kurczaka umyć, dokładnie osuszyć, podzielić na ćwiartki i przełożyć do garnka. Dodać oczyszczone marchewki i włoszczyznę, liście laurowe, pieprz ziarnisty i ziele angielskie. Zalać wodą, tak aby mięso było przykryte, i gotować na małym ogniu do miękkości, szumując w razie potrzeby. Pod koniec gotowania doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Żelatynę zalać letnią wodą i pozostawić do napęcznienia. Mięso i marchewki wyjąć z wywaru i ostudzić, a sam wywar przecedzić i połączyć z żelatyną.
3. Mięso kurczaka oddzielić od kości i drobno pokroić. Marchewkę poszatkować lub pokroić w kostkę. Groszek i kukurydzę odsączyć.
4. Na dnie foremek lub jednoporcjowych salaterek ułożyć warstwami mięso drobiowe, rozdrobnioną marchewkę, kukurydzę i groszek. Wszystkie składniki można też

uprzednio wymieszać. Zalać ostudzonym wywarem z żelatyną i odstawić do zastygnięcia, najlepiej do lodówki.

Przed podaniem przybrać natką pietruszki.

Przepis można oczywiście wedle własnego gustu modyfikować, używając dodatkowych składników, np. grzybków lub ogórków marynowanych. Zamiast kurczaka można wykorzystać same skrzydełka drobiowe lub filety rybne. Galaretę można też przygotować w dużej formie i dopiero przed podaniem kroić ją na porcje. Dobrym dodatkiem jest majonez.

DOBRE RADY
Jeśli galaretka nie chce odchodzić od ścian foremki, najlepiej zanurzyć foremkę od spodu w ciepłej wodzie.

Pieczarki à la ślimaki

- 16 dużych pieczarek podobnej wielkości
- 4–5 ząbków czosnku
- ¼ masła lub dobrej margaryny
- sok z ½ cytryny
- garść posiekanej natki pietruszki
- sól
- pieprz

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Masło utrzeć na krem, wymieszać z czosnkiem, sokiem z cytryny i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Pieczarki umyć, osuszyć, usunąć trzonki (przydadzą się na kolację), a kapelusze skropić sokiem z cytryny. Brytfannę wyłożyć arkuszem folii aluminiowej, ułożyć pieczarki i każdy kapelusz napełnić łyżką masła z dodatkami. Wstawić do nagrzanego piekarnika (220°C) na 20 minut.

Pasztet konstanciński

- 35 dag mięsa z indyka pokrojonego jak na gulasz (wegetarianie mogą zastąpić mięso kostką lub proteiną sojową, uprzednio zalaną esencjonalnym rosołem z kostki i po napęcznieniu odciśniętą)
- 2 średnie marchewki
- 1 nieduży seler
- 1 średnia pietruszka
- 1 duża cebula
- 1 łyżka margaryny lub masła
- 1 czerstwa kajzerka lub ¼ bagietki
- 1 jajko
- 1 łyżka kaszy manny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, tymianek, majeranek)
- sól
- pieprz
- przyprawa do zup w płynie lub przyprawa warzywna typu Vegeta
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Jarzyny oczyścić, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami lub drobno posiekać, zeszklić na tłuszczu, dodać mięso i zalać wodą, tak aby je zaledwie przykrywała, dodać przyprawę i gotować na małym ogniu do miękkości, odcedzić.
2. Bułkę namoczyć w wodzie lub w wywarze mięsno-jarzynowym (jeśli pozostało go wystarczająco dużo), dodać do mięsa i jarzyn, przepuścić przez maszynkę lub zmiksować. Dodać jajko i kaszę mannę oraz posiekaną zieleninę, doprawić do smaku i dokładnie wymieszać.

3. Keksową foremkę natłuścić i wysypać bułką tartą lub wyłożyć arkuszem folii aluminiowej, przełożyć masę mięsną. Posypać wiórkami zimnego masła.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na około 60 minut.

Podawać jak zwykły pasztet.

Wędzona ryba po rybacku

- 40 dag wędzonej makreli
- 2 cebule
- 2–3 marchewki
- 1–2 strąki kolorowej papryki
- 40 dag (1 puszka) pomidorów w zalewie
- 2–3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)
- sól
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka

1. Cebulę pokroić w kostkę. Marchewkę obrać i pokroić w cienkie plasterki, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki.
2. Jarzyny zeszklić na tłuszczu, dodać rozgniecione widelcem pomidory z zalewą oraz połowę posiekanej zieleniny. Dusić na małym ogniu, aż sos straci zapach surowizny i nieco zgęstnieje.
3. Rybę oddzielić od ości i pokroić na małe kawałki. Włożyć do sosu i doprawić do smaku. Zagotować i wymieszać z pozostałą zieleniną.

Podawać ze świeżym pieczywem.

Pasztet kapitański

- 60 dag filetów z ryb morskich
- 2 czerstwe kajzerki lub kawałek czerstwej bagietki albo 2 kromki pieczywa tostowego
- ½ szklanki gęstej śmietany
- garść tartego sera (parmezan albo wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- 2 żółtka
- 2 łyżki tartego chrzanu lub ostrego chrzanu ze słoiczka
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)
- sok z cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Filety umyć, osuszyć, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę.
2. Bułki pokruszyć, zalać śmietaną i odstawić do napęcznienia, wymieszać z serem.
3. Rybę oraz napęczniałe bułki przepuścić przez maszynkę, dodać żółtka, chrzan oraz posiekaną zieleninę. Doprawić do smaku.
4. Przełożyć do natłuszczonej podłużnej formy, przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 30–40 minut.

Parówki na złoto

- 4 parówki (mogą być sojowe), przekrojone wzdłuż na 4 części
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 cebula
- 2 puszki kukurydzy konserwowej
- 3 łyżki masła lub margaryny
- ¼ szklanki śmietanki
- curry
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek)

1. Na patelni rozgrzać masło, a następnie obsmażyć parówki.
2. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paseczki. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na tłuszczu z papryką. Kukurydzę odsączyć z zalewy, dodać do cebuli, wymieszać na małym ogniu.
3. Śmietankę wymieszać ze sporą porcją curry, solą i pieprzem, dodać do kukurydzy, włożyć parówki i podgrzewać przez chwilę, stale mieszając.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Szwajcarski oszukany zając

- 75 dag mielonego mięsa z indyka (wegetarianie mogą zastąpić mięso proteiną sojową, uprzednio zalaną gorącym esencjonalnym rosołem z kostki i po napęcznieniu dobrze odciśniętą)
- 3 kromki pieczywa tostowego
- 1–2 cebule
- 1 strąk czerwonej papryki
- 4 jajka
- 4 płaskie łyżeczki ostrej musztardy
- 1 płaska łyżeczka chrzanu
- 6 łyżek keczupu lub gotowego sosu pomidorowego albo przecieru
- sól
- sok z ¼ cytryny
- 1–2 łyżeczki masła lub margaryny
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Pieczywo pokroić w kostkę i zrumienić na tłuszczu.
2. Cebule drobno posiekać. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w drobną kostkę.
3. Mięso wymieszać z żółtkami, musztardą, chrzanem i keczupem oraz szczyptą soli. Dodać usmażone grzanki, cebule i paprykę, dokładnie wymieszać i przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy (najlepiej w kształcie korony).
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 30 minut. Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem szczypty soli i soku z cytryny. Pianę wyłożyć na podpieczony klops i wstawić do piekarnika na kolejne 20–25 minut.

Taki „zając” doskonale smakuje z buraczkami lub z surówką z czerwonej kapusty i znakomicie prezentuje się na bufecie.

Bułka słoneczna

- 1 duża bułka wrocławska lub gruba bagietka
- 25 dag mięsa z pieczonego kurczaka lub dowolnej wędliny (mogą być okrawki różnych wędlin do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- 1 duża cebula
- 15 dag pieczarek
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 jajko surowe
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, oregano, tymianek, rzeżucha)
- sól
- pieprz lub mielona ostra papryka
- 3 łyżki oliwy lub oleju

1. Odciąć końcówki bułki i ostrożnie ją wydrążyć, usuwając miękisz.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Mięso oddzielić od kości, pokroić w drobną kostkę. Pieczarki oczyścić, drobno poszatkować, dodać do cebuli i dusić do miękkości. Dodać mięso i dobrze wymieszać, podgrzać na małym ogniu. Przepuścić przez maszynkę.
3. Jajka na twardo drobniutko posiekać, wymieszać z masą mięsną i posiekaną zieleniną oraz surowym jajkiem, doprawić do smaku.
4. Bułkę napełnić ściśle farszem, zawinąć w arkusz folii spożywczej i wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę. Przed podaniem pokroić na kromki jak zwykłą bułkę.

Podawać z dodatkiem pikli, keczupu, majonezu lub musztardy.

Bagietka po staromiejsku

- 1 czerstwa duża bagietka lub bułka wrocławska
- 2 cebule
- 1–2 strąki kolorowej papryki
- 25 dag mięsa z pieczonego drobiu
- garść tartego sera (mogą być wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju lub oliwy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)

1. Cebule pokroić w drobną kostkę i zeszklić na łyżce tłuszczu. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w cienkie paseczki, dodać do cebuli i dusić na małym ogniu, aż zmięknie i stanie się przezroczysta.
2. Mięso przepuścić przez maszynkę, wymieszać z cebulą i papryką, tartym serem, jajkami i posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku.
3. Z bułki ściąć wierzch i delikatnie usunąć miąższ, starając się nie uszkodzić jej ścianek.
4. Wydrążoną bułkę napełnić farszem mięsnym i razem z odkrojonym wierzchem wstawić do nagrzanego piekarnika na 10–15 minut. Przed podaniem przykryć wierzchem.

Rolada ministerska

- 50 dag żółtego miękkiego sera w 1 kawałku (kaszkawał, gouda, edamski, polska mozzarella)
- 2 serki topione, najlepiej o smaku grzybowym
- 25 dag pieczarek
- 1 strąk czerwonej papryki
- 5 dag szynki
- 1 ogórek konserwowy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, tymianek)
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 3 łyżki margaryny

1. Pieczarki dość grubo poszatkować, skropić sokiem z cytryny i odstawić na 15 minut.
2. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paseczki i udusić z pieczarkami na 2 łyżkach margaryny. Szynkę i ogórek pokroić w drobną kostkę, wymieszać z jarzynami, ostudzić. Doprawić do smaku przyprawą, solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną zieleniną.
3. Serki utrzeć na krem z pozostałą margaryną, połączyć z nadzieniem i wyrobić na jednolitą masę.
4. Żółty ser zawinąć dokładnie w folię aluminiową i włożyć do garnka z wodą. Gotować na średnim ogniu, aż stanie się miękki.
5. Miękki ser rozwałkować pomiędzy 2 arkuszami folii spożywczej na dość duży prostokąt o grubości 1–1½ cm. Na serze rozsmarować farsz, zwinąć roladę i zawinąć w folię

aluminiową. Przed podaniem wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Roladę serową kroi się przed podaniem na porcje ostrym nożem.

Wegetarianie mogą przygotować potrawę bez dodatku wędliny albo zastąpić szynkę parówką sojową.

DOBRE RADY: Wysuszony żółty ser odzyska świeżość, jeśli zalejemy go świeżym mlekiem i pozostawimy na kilka godzin.

Łosoś na biało

- 20 dag plastrów wędzonego łososia
- 15 dag tłustego białego sera
- 1 kremowy serek topiony
- 1 ząbek czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek)
- pieprz

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać. Biały ser przetrzeć przez sito i wymieszać lub zmiksować z serkiem topionym, czosnkiem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku pieprzem.
2. Płaty łososia ułożyć tak, aby zachodziły na siebie, tworząc prostokąt. Resztki drobno posiekać i wymieszać z kremem.
3. Krem rozsmarować na płatach łososia, zwinąć roladę i zawinąć w folię spożywczą. Włożyć do lodówki na co najmniej 2–3 godziny.

Wyjąć, pokroić w plasterki i rozłożyć na lekko zrumienionych grzankach z pieczywa tostowego lub bułki wrocławskiej. Można także podać na zimno, z dodatkiem pieczywa.

Gruszki w negliżu

- 4 jędrne gruszki (nie mogą być przejrzałe)
- 5 dag szynki lub wędzonego mięsa z indyka lub kurczaka
- 1 mały pojemnik kremowego serka (Philadelphia, Ostrowia)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, kolendra)

Marynata:

- 3 łyżki soku z cytryny lub octu winnego albo owocowego
- 3 łyżki oliwy
- ½ łyżeczki ostrej musztardy
- 1 łyżeczka brandy
- cukier puder
- sól
- pieprz

1. Przygotować marynatę: sok z cytryny wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z oliwą, musztardą oraz łyżeczką brandy. Doprawić do smaku solą, cukrem pudrem i pieprzem – marynata powinna być pikantna.
2. Gruszki obrać, przekroić wzdłuż i delikatnie usunąć gniazda nasienne, posmarować marynatą. Przykryć folią spożywczą i wstawić na 3 godziny do lodówki.
3. Wędlinę drobniutko posiekać. Serek utrzeć na krem, wymieszać z wędliną i posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku.

Połówki gruszek napełnić kremem serowym i dekoracyjnie ułożyć na liściach sałaty.

Mazowieckie łakomczuchy

- 40 dag dowolnych grzybów (same kapelusze)
- 20 dag dość grubej kiełbasy
- 1 szklanka mleka (może być pół na pół z wodą gazowaną)
- 4 czubate łyżki przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka
- garść posiekanej zieleniny

1. Z mleka, mąki, żółtka, szczypty soli i pieprzu przygotować gęste ciasto, odstawić na pół godziny.
2. Grzyby oczyścić, kiełbasę pokroić w dość grube plastry.
3. Białko ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem, wymieszać z posiekaną zieleniną.
4. Grzyby i kawałki kiełbasy maczać w cieście i smażyć (najlepiej w głębokim tłuszczu) na złoty kolor. Wyjmować łyżką cedzakową.

Pomidory po marszałkowsku

- 8 pomidorów podobnej wielkości
- ½ główki czosnku
- duża garść drobno posiekanej zieleniny (natka pietruszki lub bazylia pół na pół z natką)
- 2 kromki pieczywa tostowego lub 1 duża czerstwa kajzerka
- garść tartego sera (oscypek, parmezan lub wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- oliwa lub bardzo dobry olej słonecznikowy
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Pomidory przekroić w poprzek na połówki i usunąć nasiona. Oprószyć szczyptą soli i ułożyć na cedzaku skórką do góry, aby spłynął z nich nadmiar płynu. Odstawić na 20–30 minut.
2. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, wymieszać z posiekaną zieleniną, dodać drobno pokruszony chleb i ser, a na koniec 5–6 łyżek oliwy i utrzeć, a jeszcze lepiej zmiksować na jednolitą masę. Doprawić do smaku.
3. Łyżeczką napełniać farszem połówki pomidorów, pamiętając, że w czasie pieczenia farszu nieco przybędzie, i układać na natłuszczonej blasze lub w brytfannie. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 30–40 minut. Podawać na gorąco.

Jajeczne bułeczki niespodzianki

- 4 jajka
- 4 okrągłe bułeczki maślane lub kajzerki
- sól
- pieprz
- tarty ser
- 1 łyżka masła

1. Ściąć wierzch bułeczek i usunąć miękisz (można go wykorzystać do przygotowania bułki tartej).
2. Do każdej bułeczki włożyć wiórek masła, wbić jajko, posypać solą, tartym serem i pieprzem, przykryć drugim wiórkiem masła.
3. Zapiekać około 20 minut w ciepłym piekarniku, przed podaniem przykryć odciętymi „czapeczkami”.

Mazurskie kotlety jajeczne

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 surowe jajko
- ½ cebuli
- garść grzybów leśnych lub 4–5 pieczarek albo boczniaków
- garść tartego sera (najlepiej parmezanu)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, tymianek)
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- bułka tarta
- olej do smażenia

1. Jajka drobniutko posiekać lub zetrzeć na tarce. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na łyżce oleju. Pieczarki poszatkować, skropić sokiem z cytryny i dodać do cebuli, dusić na małym ogniu do miękkości i ostudzić.
2. Uduszone pieczarki połączyć z rozdrobnionymi jajkami, serem i posiekaną zieleniną, dodać surowe jajko i wyrobić na jednolitą masę, doprawić do smaku. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodać trochę bułki tartej.
3. Formować niewielkie kotlety, panierować w bułce tartej i smażyć z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym oleju.

Kresowa jajecznica majerankowa

porcja dla jednej osoby:

- 2 jajka
- 5–10 dag kiełbasy, parówek lub szynki
- 1 łyżeczka masła lub oliwy
- garść świeżego majeranku lub 2 szczypty suszonego
- sól
- pieprz

1. Wędlinę pokroić w kostkę, obsmażyć na tłuszczu. Jajka ubić z przyprawami, wylać na wędlinę i smażyć, mieszając, aż jajka się zetną.
2. Jajecznicę można też wzbogacić, dodając do masy jajecznej pokrojony w kostkę ser (np. mozzarellę) lub łyżeczkę tartego sera.

Jajka sadzone w ziemniakach po góralsku

- 8 jajek
- 1 kg ziemniaków
- 15 dag tartego ostrego żółtego sera lub oscypka
- bułka tarta
- 3 łyżki masła
- 1 niepełna szklanka mleka
- sól
- pieprz
- duża garść posiekanego koperku
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki ugotować, utłuc lub przepuścić przez maszynkę do mięsa albo praskę, dodać łyżkę masła, mleko, sól i pieprz, dokładnie rozetrzeć.
2. Formę do zapiekania natłuścić i wyłożyć purée ziemniaczane, zrobić łyżką tyle wgłębień, ile jest jajek. Każde wgłębienie posypać tartym serem wymieszanym z bułką tartą, wbić jajko i posypać resztą sera. Na wierzchu położyć wiórki masła. Wstawić na 15 minut do nagrzanego piekarnika (200°C).

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Aby jajka sadzone były lśniące i zwarte, nie można ich solić podczas smażenia. Każdy powinien doprawić je sam na talerzu. Ponadto jajka należy wbijać na mocno rozgrzany tłuszcz. Sadzone jajka smażymy około 4 minut, a następnie przykrywamy patelnię i smażymy jeszcze 2–3 minuty.

Jajka faszerowane na kilka sposobów

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 15 dag pleśniowego sera (rokpol, lazur)
- 4 łyżki masła lub dobrej margaryny
- 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich lub arachidowych
- 3 łyżki posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha)
- sól
- pieprz

Jajka obrać, przekroić wzdłuż na połowy. Pokruszony ser utrzeć lub jeszcze lepiej zmiksować z masłem, wymieszać z orzechami, doprawić do smaku solą i pieprzem. Nałożyć krem na połówki jajek, tak by powstała puszysta „czapeczka” (do tego celu można użyć szprycy do kremów). Posypać posiekaną zieleniną. Można przybrać połówkami orzecha.

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- miąższ z 1 średniego awokado (około 15 dag)
- 1 łyżka śmietanki (18%)
- 1 średni ogórek konserwowy
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżeczka posiekanej zieleniny (natka pietruszki, melisa)
- sól
- pieprz
- 10 połówek orzechów włoskich

Jajka obrać, przekroić wzdłuż na połowy, ostrożnie usunąć żółtka. Awokado utrzeć lub zmiksować ze śmietanką

na jednolitą masę, dodać pokruszone żółtka, dobrze wymieszać – powinien powstać dość gęsty krem. Ogórek dokładnie osuszyć i drobniutko posiekać, wymieszać z masą z awokado. Dodać posiekaną zieleninę i doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Nałożyć masę we wgłębienia po żółtkach i przybrać połówkami orzechów.

DOBRE RADY: Żółtka jajek na twardo nie ściemnieją, jeśli będziemy je gotować 5 minut, a następnie pozostawimy na 8 minut w ciepłej wodzie.

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 30 dag tłustego twarogu
- 2 łyżki gęstej śmietany
- duża garść posiekanej zieleniny, może być mieszana (natka pietruszki, rzeżucha, bazylia, tymianek, oregano, mięta, majeranek)
- sól
- pieprz

Jajka obrać, przekroić wzdłuż na połowy i delikatnie usunąć żółtka. Twaróg zmiksować z żółtkami, śmietaną i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku. Kremem serowym napełnić wydrążone białka, udekorować listkami zieleniny.

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 10 dag wędzonego łososia sałatkowego
- gęsty majonez
- koperek
- skórka otarta z ½ cytryny
- sól
- pieprz

Jajka przekroić wzdłuż, usunąć żółtka i przetrzeć przez sito. Łososia rozdrobnić, wymieszać z żółtkami, koperkiem, skórką otartą z cytryny i majonezem. Doprawić do smaku. Napełnić jajka i przybrać posiekanym koperkiem lub przekrojonymi na pół plasterkami cytryny.

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- ½ średniej cebuli
- 2 łyżki gęstego majonezu
- 1 łyżka ciemnej ostrej musztardy
- 2 drobniutko posiekane ogórki konserwowe lub 1 ogórek i 2 grzybki marynowane
- szczypta zmielonej gorczycy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)

Jajka przekroić wzdłuż, usunąć żółtka i przetrzeć przez sito.

Cebulę zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, połączyć z żółtkami i pozostałymi składnikami. Napełnić jajka i przybrać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Jajka nie pękną podczas gotowania, jeśli wyjmiemy je z lodówki co najmniej 15 minut wcześniej. Przed włożeniem jajek wodę trzeba posolić lub zakwasić kilkoma kroplami soku z cytryny.

ZUPY

Rosół królewski

- 1 duża drobiowa porcja rosołowa albo ½ kg skrzydełek kurzych
- 1 porcja włoszczyzny z kapustą
- 1 duża cebula
- 1– 2 suszone grzyby
- 1 nieduży burak
- kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego
- kilka liści laurowych
- 10 dag cienkiego makaronu (nitki, gwiazdki, zacierki)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)

1. Cebulę przekroić na połowę i włożyć na 5 minut do nagrzanego piekarnika lub zrumienić na suchej patelni. Mięso umyć pod bieżącą wodą, zalać 10 szklankami zimnej wody z przyprawą warzywną, dodać pieprz i zagotować na małym ogniu.
2. Włoszczyznę poszatkować. Dodać do zupy z przypieczoną cebulą, umytymi grzybami i obranym burakiem. Gotować do miękkości, przecedzić i doprawić do smaku.
3. Wywar raz jeszcze zagotować na niewielkim ogniu, dodać makaron i gotować 3–4 minuty (według przepisu na opakowaniu).

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Mięso i jarzyny z rosołu można wykorzystać do przygotowania farszu do naleśników lub uszek.

DOBRE RADY: Mętny rosół – aby stał się bardziej klarowny – można zagotować na silnym ogniu lub dodać kilka kostek

lodu albo pokrojony w kostkę surowy pomidor. Rosół można też przecedzić przez rzadkie sito.

Rosół częstochowski

- 1 nieduży kurczak
- 1 duża porcja włoszczyzny z kapustą
- 1–2 cebule
- 1 łyżka oleju
- 10 dag tartego żółtego sera (mogą być wiórki różnych serów, do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- 2 czubate łyżki przesianej mąki
- 10 dag bułki tartej
- 2 jajka
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek)
- 1 łyżka przyprawy typu Vegeta
- szczypta tartej gałki muszkatołowej
- ziele angielskie
- sól
- pieprz

1. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Włoszczyznę oczyścić i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami lub drobno poszatkować, dodać do cebuli, podlać łyżką wody i dusić na małym ogniu, aż zmiękną i staną się przezroczyste.
2. Kurczaka umyć, dodać do jarzyn i zalać 7 szklankami wody, dodać ziele angielskie i gotować na małym ogniu do miękkości. Przecedzić (mięso wykorzystać do drugiego dania, a jarzyny do kolacji).
3. Ser wymieszać z przesianą mąką, bułką tartą, połową posiekanej zieleniny, żółtkami i gałką muszkatołową. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, delikatnie wymieszać z masą serową i formować kuleczki.

4. Rosół zagotować z łyżką przyprawy warzywnej, doprawić do smaku i wrzucić kluseczki serowe – kiedy wypłyną, będą ugotowane.

Przed podaniem posypać resztą posiekanej zieleniny.

Podlaska kartoflanka zacierkowa

- 50 dag ziemniaków
- 5 dag boczku
- 3 kostki rosołowe
- 1–2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 1 liść laurowy
- 5 ziaren ziela angielskiego
- ⅔ szklanki przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól, pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)

1. Do garnka wlać 6 szklanek wody, dodać rozgniecione kostki i przyprawy, zagotować. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, wrzucić do zupy i gotować do miękkości.
2. Mąkę, jajko, szczyptę soli i 2–3 łyżki wody wymieszać i zagnieść twarde ciasto. Palcami skubać niewielkie kluseczki i formować wałeczki. Wrzucić do zupy, gdy ziemniaki będą już miękkie, i gotować 5 minut.
3. Cebulę, czosnek i boczek pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu i dodać do zupy. Doprawić do smaku i posypać zieleniną.

Ziemniaczanka białostocka

- 8 dużych ziemniaków
- 3–4 suszone grzyby
- 1 porcja włoszczyzny z kapustą
- 1–2 łyżki margaryny lub dobrego oleju
- 1 liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- sól
- pieprz
- 1 łyżeczka przesianej mąki
- ½ szklanki mleka
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)
- ewentualnie 1 kostka rosołowa grzybowa

1. Wieczorem grzyby umyć i zalać ciepłą przegotowaną wodą (6 szklanek).
2. Następnego dnia włoszczyznę oczyścić i zetrzeć na tarce jarzynowej lub drobniutko poszatkować. Dusić na tłuszczu, na małym ogniu, aż warzywa zmiękną.
3. Namoczone grzyby pokroić w paseczki i dodać do włoszczyzny razem z wodą, w której się moczyły, następnie dodać przyprawy i ewentualnie kostkę rosołową, doprowadzić do wrzenia na małym ogniu.
4. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować na małym ogniu 20–30 minut.
5. Przesianą mąkę rozprowadzić chłodnym mlekiem, dodać do zupy i podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu, aż zupa zgęstnieje.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Krupnik Anetki

- 5–6 łyżek kaszy gryczanej
- 25 dag mięsa z indyka pokrojonego jak na gulasz
- 1 porcja włoszczyzny bez kapusty
- 1 nieduża cebula
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- curry
- sól
- pieprz
- garść posiekanej natki pietruszki

1. Mięso zalać 2 szklankami wody, gotować do miękkości. Do wrzącego wywaru wsypać przesianą i umytą kaszę, utarte na tarce jarzynowej lub drobno posiekane warzywa (z wyjątkiem papryki), sól, pieprz i curry.
2. Paprykę obrać z gniazd nasiennych i pokroić w półplasterki. Gdy jarzyny zmiękną i kasza się rozgotuje, dodać koncentrat rozcieńczony odrobiną ciepłej wody, a gdy papryka zmięknie – dodać ugotowane wcześniej mięso.

Przed podaniem posypać posiekaną natką.

Żurek żoliborski

- 2 szklanki żurku z butelki
- 4 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (najlepiej grzybowego) lub wywaru z warzyw
- 25 dag pieczarek
- 1 duża cebula
- 1–2 ząbki czosnku
- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1–2 liście laurowe
- 1–2 ziarna ziela angielskiego
- 2–3 ziarna pieprzu
- 1–2 łyżki oliwy, oleju lub margaryny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)

1. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Pieczarki oczyścić, grubo poszatkować i dodać do cebuli razem z pokruszonym liściem laurowym i lekko utłuczonym zielem angielskim oraz pieprzem. Dusić do miękkości na małym ogniu, ewentualnie podlewając 1–2 łyżkami wody.
2. Uduszone grzyby zalać rosołem z kostki i gotować na średnim ogniu około 10 minut. Dolać żurek i zagotować.
3. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, rozetrzeć z odrobiną soli i dodać do zupy razem z posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku.

Ziemniaki posypać posiekaną zieleniną. Można je też okrasić odrobiną tłuszczu lub – dla zdeklarowanych mięsożerców – podsmażonym boczkiem pokrojonym w kostkę. Pieczarki można zastąpić mieszanymi grzybami leśnymi.

Zalewajka łódzka

- 2 szklanki żurku
- 2–3 suszone grzyby
- 6 dużych ziemniaków
- kawałek wędzonki (najlepiej kawałek wędzonego kurczaka lub indyka) lub 10 dag kiełbasy serdelowej albo białej
- ½ szklanki śmietany
- 1 płaska łyżka przesianej mąki pszennej
- 2 ząbki drobno posiekanego czosnku
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól

1. Suszone grzyby namoczyć na noc w 2 szklankach wody, ugotować w tej samej wodzie ze szczyptą przyprawy warzywnej.
2. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do zupy razem z wędzonką i uzupełnić wodę, aby ziemniaki były przykryte. Gotować do miękkości.
3. Dolać żurek i zagotować. Śmietanę wymieszać z przesianą mąką, rozprowadzić 2–3 łyżkami zupy. Wlać do garnka i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając.
4. Czosnek wymieszać ze szczyptą soli, dodać do zupy. Doprawić do smaku.

Flaki

Rosół mięsny:

- ½ kg mięsa wołowego (np. szponder)
- 1 małe udko kurczaka
- 1 porcja włoszczyzny (3 marchewki, 2 pietruszki, mały seler, 1 por)
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz

Na flaki:

- 1 kg mrożonych oczyszczonych flaków wołowych
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- mielony imbir
- mielona słodka papryka
- 3 łyżki suszonego majeranku
- świeżo starta gałka muszkatołowa
- sól
- pieprz

1. Przygotować rosół mięsny: mięso, włoszczyznę i przyprawy zalać 2 litrami wody i gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 2–3 godziny, systematycznie usuwając szumowiny. Odcedzić.
2. Ugotowane mięso i jarzyny (z wyjątkiem pora) pokroić w paseczki.
3. Flaki rozmrozić i dokładnie wypłukać w zimnej wodzie. Przełożyć do garnka, zalać wrzątkiem i gotować 5 minut

na dużym ogniu. Ponownie odcedzić, przepłukać i znów zalać wrzątkiem – tym razem gotować 15 minut – flaki powinny zmiękнąć.
4. Ugotowane flaki zalać przecedzonym rosołem i gotować pod przykryciem na małym ogniu 1–1½ godziny, w razie potrzeby uzupełniając płyn gorącą wodą. Dodać rozdrobnione gotowane jarzyny i ponownie zagotować.
5. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na maśle, posypać przesianą mąką i zasmażyć na złoty kolor. Dodać kilka łyżek zupy i dobrze wymieszać, aby nie powstały grudki.
6. Gotową zasmażkę dodać do zupy, doprawić do smaku (majeranek przed dodaniem do zupy warto pokruszyć w palcach) i gotować na małym ogniu, stale mieszając, około 15 minut.

Przed podaniem dodać do zupy mięso z rosołu pokrojone w paseczki.

DOBRE RADY: Cebula nie wyciśnie nam łez z oczu, jeśli przed pokrojeniem włożymy ją na pół godziny do lodówki.

Barszczyk przemyski

- 50 dag skrzydełek drobiowych lub duża drobiowa porcja rosołowa
- 6 szklanek rosołu z kostki
- 50 dag buraków
- 2–3 duże marchewki
- 1 pietruszka
- ¼ główki kapusty białej, włoskiej lub pekińskiej
- 1–2 cebule
- 2 łyżki margaryny lub oleju
- 3 łyżki octu winnego lub sok z ½ cytryny
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka cukru
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)

1. Buraki, marchewki i pietruszkę obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, kapustę drobno poszatkować. Cebulę pokroić w kostkę.
2. W rondlu rozgrzać margarynę, zeszklić cebulę, a następnie dodać rozdrobnione marchewki i pietruszkę. Dusić na małym ogniu, stale mieszając, aż jarzyny zmiękną i staną się przezroczyste.
3. Dodać umyte mięso, buraki i zalać połową gorącego rosołu. Dodać liście laurowe i cukier, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu do miękkości.
4. Wyjąć mięso i oddzielić je od kości, pokroić w drobną kostkę.

5. Barszcz ponownie zagotować, dodać resztę rosołu i poszatkowaną kapustę. Gotować na średnim ogniu, aż kapusta zmięknie. Dodać mięso i śmietanę, wymieszać i podgrzewać, stale mieszając, nie dopuszczając jednak do wrzenia.
6. Przed podaniem doprawić do smaku i obficie posypać posiekaną zieleniną.

Wegetarianie mogą przygotować zupę bez dodatku mięsa.

DOBRE RADY: Śmietana dodana do zupy nie zwarzy się, jeśli uprzednio wymieszamy ją z kilkoma łyżkami słodkiego mleka.

Szybki barszcz wigilijny

- 1 kg buraków
- 7–10 dag suszonych grzybów
- 1 duża porcja włoszczyzny bez kapusty
- 1–2 ząbki czosnku
- 2 cebule (najlepiej czerwone)
- 1 łyżka masła
- 1–2 liście laurowe
- 3–4 ziarna ziela angielskiego
- 4–5 ziaren pieprzu
- sok z 1 cytryny
- sól
- cukier

Ewentualnie

- kilka łyżek wytrawnego czerwonego wina

1. Grzyby dokładnie umyć, zalać 2 szklankami przegotowanej wody i odstawić przynajmniej na godzinę (najlepiej na całą noc).
2. Przełożyć do garnka razem z wodą, dodać oczyszczoną i pokrojoną w kostkę włoszczyznę, przekrojony na pół ząbek czosnku i jeszcze 2 szklanki wody. Gotować do miękkości.
2. Buraki obrać, pokroić w drobną kostkę, cebule pokroić w kostkę. Buraki i cebule zalać 2 szklankami zimnej wody i gotować do miękkości na małym ogniu.
3. Gdy wywar grzybowy i wywar buraczany przestygną, przecedzić i połączyć. Podgrzać na małym ogniu, doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem oraz solą i pieprzem.
4. Do gorącego barszczu dodać masło i pokrojone w paseczki grzyby.

Można także dodać kilka łyżek wytrawnego czerwonego wina dobrej jakości.

Jarzyny użyte do przygotowania zupy można wykorzystać jako bazę do sałatki jarzynowej – wystarczy dodać jajka na twardo i kiszone ogórki.

DOBRE RADY: Aby „uratować” przesoloną zupę, wystarczy dodać do niej 1–2 obrane surowe ziemniaki i ponownie ją zagotować.

Tradycyjny barszcz sokólski

- 1 rosołowa porcja drobiowa
- 50 dag buraków
- 1 porcja włoszczyzny
- 1 cebula
- 1 puszka białej fasoli konserwowej
- 1 liść laurowy
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- 3–4 ziarna pieprzu
- szczypta przyprawy warzywnej typu Vegeta
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- sól
- cukier
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)

1. Cebulę pokroić na ćwiartki i włożyć na 5 minut do nagrzanego piekarnika lub zrumienić na suchej patelni. Włoszczyznę oczyścić. Mięso umyć, dodać włoszczyznę, cebulę oraz przyprawy, zalać zimną wodą. Doprowadzić do wrzenia na małym ogniu i gotować do miękkości 30–40 minut. Przecedzić.
2. Buraki wyszorować, zalać wrzącą wodą i gotować na dużym ogniu do miękkości. Odcedzić i ostudzić. Obrać i zetrzeć na tarce.
3. Mięso oddzielić od kości i pokroić w drobną kostkę. Wywar zagotować, jeśli trzeba – zszumować. Dodać buraki, fasolę z zalewą i mięso, zagotować. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem, ewentualnie solą i pieprzem.

Przed podaniem posypać obficie posiekaną zieleniną.

Klasyczny krem pieczarkowy

- 25 dag pieczarek
- 1–2 cebule
- 2 łyżki margaryny lub masła
- ½ szklanki białego wina
- 4 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (warzywny, grzybowy, drobiowy)
- 1 szklanka śmietany
- 1 czubata łyżka przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, bazylia, koperek)

1. Cebulę drobno pokroić i zeszklić na tłuszczu. Pieczarki oczyścić i drobno poszatkować, skropić obficie sokiem z cytryny i dodać do cebuli. Podlać białym winem i dusić do miękkości na małym ogniu. Zalać gorącym rosołem z kostki i gotować 15 minut. Przetrzeć przez sito lub zmiksować. Doprawić do smaku.
2. Śmietanę wymieszać z przesianą mąką, dodać do zupy i podgrzewać, stale mieszając; nie dopuścić do wrzenia.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Najlepiej podawać z groszkiem ptysiowym.

Grzybowa babci Julii

- 3–5 dag suszonych grzybów
- 1 porcja włoszczyzny z kapustą
- 2 kostki rosołowe (grzybowe, ziołowe)
- 2 torebki kaszy perłowej
- 1 puszka groszku konserwowego
- 2 łyżki masła
- ½ szklanki śmietany
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek albo szczypiorek)

1. Grzyby opłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie, najlepiej źródlanej, a następnie ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły, wyjąć i pokroić w paseczki.
2. Włoszczyznę obrać, drobno posiekać lub zetrzeć na tarce jarzynowej, wrzucić do wywaru grzybowego i dodać kostki rosołowe.
3. Kaszę ugotować na sypko (najlepiej w rosole z kostki), odcisnąć.
4. Zupę przetrzeć przez sito albo zmiksować. Dodać groszek, grzyby, kaszę, masło, posiekaną zieleninę, ewentualnie doprawić do smaku. Podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu, przed podaniem dodać śmietanę rozprowadzoną w kilku łyżkach zupy i raz jeszcze podgrzać, nie dopuszczając do wrzenia.

Ta zupa wystarczy za cały obiad. Można też ugotować grzybową na skrzydełkach drobiowych.

Niedzielna zupa lwowska

- 20–25 dag pieczarek
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki margaryny
- 1 puszka białej fasoli konserwowej
- 4 szklanki rosołu z kostki (grzybowy, warzywny, drobiowy)
- 2 jajka ugotowane na twardo
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, oregano, majeranek, koperek)

1. Pieczarki oczyścić, drobno posiekać i skropić sokiem z cytryny, odstawić na 10 minut.
2. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu, dodać pieczarki, podlać 2–3 łyżkami wody i dusić do miękkości na małym ogniu, stale mieszając. Oprószyć przez sitko mąką i zalać gorącym rosołem z kostki, dokładnie wymieszać i zagotować.
3. Do zupy dodać fasolę z zalewą, wymieszać, doprawić do smaku i ponownie zagotować. Zupa powinna być gęsta i dość pikantna.
4. Jajka obrać i pokroić w ósemki. Zupę nalać do talerzy, włożyć jajka i obficie posypać posiekaną zieleniną.

Grzybianka góralska

- 40 dag grzybów (leśne lub pieczarki albo boczniaki)
- 40 dag ziemniaków
- 5 szklanek esencjonalnego rosołu z kostki lub wody z dodatkiem przyprawy warzywnej typu Vegeta
- 1–2 cebule
- 5 dag margaryny
- ½ szklanki gęstej śmietany
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- kminek
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek)

1. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu. Grzyby oczyścić, poszatkować i dodać do cebuli. Podlać 2–3 łyżkami wody, dodać kminek i dusić do miękkości. Zalać rosołem, zagotować.
2. Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę. Dodać do zupy i gotować do miękkości. Doprawić do smaku.
3. Śmietanę lekko ubić z mąką, wlać do zupy i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż zupa zgęstnieje.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Pomidorowa działkowa

- 8 dużych dojrzałych pomidorów (najlepiej prosto z krzaka)
- 2 szklanki wody (najlepiej źródlanej)
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia, oregano)
- szczypta cukru
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- sól

Ewentualnie

- 1–2 ząbki czosnku

1. Pomidory pokroić na ćwiartki, posolić i odstawić na 10–15 minut.
2. Wodę zagotować, zalać pomidory i przetrzeć przez nylonowe sito lub zmiksować. Dodać oliwę, posiekaną zieleninę ewentualnie zmiażdżony lub drobno posiekany czosnek, doprawić do smaku.

Podawać w dużych kubkach z dodatkiem pieczywa.

Taka zupa jest pyszna zarówno na gorąco, jak i na zimno – jako wspaniały gaszący pragnienie chłodnik. Zamiast świeżych pomidorów można użyć dużej puszki pomidorów w zalewie (*peati*).

Pomidorowa pieczona

Znakomita jesienna zupa o śródziemnomorskim aromacie…

- 1 kg dojrzałych gruntowych pomidorów
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 średnia cebula (najlepiej czerwona)
- 1–2 ząbki czosnku
- 6 suszonych pomidorów w oliwie
- oliwa z pierwszego tłoczenia (*olio vergine d'oliva*)
- 1 szklanka wywaru warzywnego lub rosołu z kostki
- cukier
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia, tymianek, rozmaryn)

1. Umyte pomidory pokroić w grubą kostkę. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki. Cebulę i czosnek posiekać. Suszone pomidory odsączyć i pokroić w paseczki.
2. Wszystkie składniki wymieszać z 6 łyżkami oliwy i szczyptą soli, przykryć folią aluminiową (matową stroną do góry) i wstawić do nagrzanego piekarnika (200–220°C) na 20–30 minut – jarzyny powinny się rozgotować, ale nie przypalić.
3. Upieczone jarzyny przetrzeć przez sito lub zmiksować, połączyć z rosołem z kostki i doprawić do smaku.

Najlepiej podawać z pieczywem (mogą być grzanki); każdą porcję obficie posypać posiekaną zieleniną.

Podczas upałów zupę można schłodzić i podawać jak tradycyjny chłodnik. W tej wersji można ją także przed

podaniem rozcieńczyć nieco schłodzoną gazowaną wodą mineralną.

DOBRE RADY: Zbyt rzadką zupę zagęszczamy, dodając 1–2 łyżki kaszy manny lub purée ziemniaczanego w proszku, względnie gotową zasmażkę.

Ogórkowa tradycyjna

- 25 dag kiszonych ogórków
- 2 warzywne kostki rosołowe
- 25 dag ziemniaków

1. Zagotować rosół z kostki, wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki, a gdy się ugotują, dodać drobno pokrojone ogórki z sokiem. Gotować chwilę na małym ogniu.
2. W wersji bardziej pracochłonnej należy najpierw przygotować z drobno pokrojonej włoszczyzny aromatyczny wywar z dodatkiem przyprawy warzywnej, odcedzić i dopiero na nim ugotować ziemniaki i ogórki.

DOBRE RADY: Zupa ogórkowa „nie lubi” marchewki, więc w zestawie włoszczyzny do ugotowania wywaru nie powinno być jej zbyt wiele.

Letnia zupa adwokacka

- 25–30 dag ogórków
- 25–30 dag kwaskowatych jabłek
- 3 łyżki margaryny
- 3 łyżki przesianej mąki pszennej
- 4 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (warzywny, drobiowy)
- ½ szklanki wytrawnego białego wina
- ⅔ szklanki śmietanki
- sok z 1 cytryny
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)

1. Ogórki obrać, usunąć pestki i drobno poszatkować. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, drobno poszatkować i skropić sokiem z cytryny. Jabłka i ogórki dusić razem na tłuszczu na małym ogniu około 10 minut. Oprószyć mąką przez sitko, zasmażyć.
2. Jarzyny zalać gorącym rosołem z kostki i gotować na małym ogniu do miękkości. Przetrzeć przez sito lub zmiksować. Dodać białe wino, zagotować.
3. Śmietankę rozprowadzić kilkoma łyżkami lekko ostudzonej zupy, wlać do garnka i delikatnie połączyć. Doprawić do smaku.

Najlepiej podawać w ceramicznych lub kamionkowych miseczkach, posypać posiekaną zieleniną. Doskonałym dodatkiem jest groszek ptysiowy.

Kapuśniaczek sejneński

- 50 dag kiszonej kapusty
- 3–4 suszone grzyby
- 1–2 średnie marchewki
- 1–2 cebule
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- 6 szklanek esencjonalnego rosołu z kostki (warzywny, drobiowy, grzybowy)
- 1 kg ziemniaków
- 1–2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 łyżki mąki pszennej
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)

1. Grzyby dokładnie umyć, zalać gorącą wodą i odstawić na godzinę.
2. Kapustę oczyścić i poszatkować. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.
3. Cebule pokroić w kostkę, dodać marchewkę i zeszklić na tłuszczu, dodać kapustę i grzyby wraz z wodą, w której się moczyły, oraz przyprawy, dusić 10 minut.
4. Dodać rosół z kostki i gotować do miękkości około 30 minut.
5. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie, dokładnie odcedzić i odparować.
6. Ziemniaki wyłożyć na talerze i zalać gorącą zupą. Posypać posiekaną zieleniną.

Kapuśniak po adwokacku

- ½ główki średniej kapusty włoskiej
- 20 dag chudego boczku lub kawałek wędzonego indyka albo wędzone udko kurczaka
- 3 cebule
- 75 dag ziemniaków
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 1–2 liście laurowe
- 4 goździki
- 1 łyżka jagód jałowca
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek)
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- sól
- pieprz

1. Kapustę pokroić na ćwiartki, z każdej usunąć głąb i drobno poszatkować.
2. Boczek i cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu. Dodać kapustę i dusić na małym ogniu, stale mieszając, aż zmięknie.
3. Warzywa z boczkiem zalać 6 szklankami gorącej wody z dodatkiem przyprawy warzywnej. Cebule przekroić na połówki i naszpikować goździkiem. Razem z przyprawami i połową zieleniny dodać do zupy. Gotować na małym ogniu około 30 minut.
4. Ziemniaki obrać, pokroić w niewielką kostkę, dodać do zupy i gotować do miękkości.
5. Wyjąć przyprawy i cebule, doprawić do smaku. Posypać resztą zieleniny.

Kwaśnica warszawska

- 50 dag dobrej kiszonej kapusty (od jej jakości zależy ostateczny rezultat) i szklanka kwasu z kapusty
- 2 wędzone udka kurczaka lub kawałek wędzonego indyka (około 30 dag)
- 2–3 ząbki czosnku
- liść laurowy
- cukier
- sól
- pieprz lub mielona ostra papryka

1. Wędzone mięso zalać zimną wodą, dodać przekrojone na pół ząbki czosnku oraz liść laurowy i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia, gotować tak długo, aby powstał esencjonalny rosół.
2. Mięso wyjąć i rozdrobnić. Wywarem zalać odciśniętą kapustę, doprawić do smaku i gotować na małym ogniu, aż kapusta nieco zmięknie (nie powinna się rozgotować!).
3. Dodać szklankę kwasu kapuścianego i jeszcze raz zagotować – ponownie spróbować.

Podawać z oddzielnie ugotowanymi ziemniakami. Kwaśnica powinna być kwaśna (jak sama nazwa wskazuje) i dość pikantna.

Szczawianka szczawnicka

- 25–30 dag szczawiu
- 5 szklanek esencjonalnego rosołu
- 1 puszka białej fasoli konserwowej
- ½ szklanki śmietany
- 2 łyżki margaryny
- rosół z kostki
- sól
- 4 kromki pieczywa tostowego

1. Szczaw przebrać, opłukać i dokładnie osuszyć (najlepiej w wirówce do sałaty), a następnie posiekać i udusić na łyżce margaryny.
2. Rosół zagotować, dodać fasolę z zalewą i jeszcze raz zagotować. Przetrzeć przez sito lub zmiksować, zalać uduszony szczaw i zagotować.
3. Śmietanę rozprowadzić kilkoma łyżkami ostudzonej zupy, wlać do garnka i wymieszać.
4. Pieczywo tostowe posmarować margaryną, pokroić w kostkę i wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika lub zrumienić na patelni.

Zupę najlepiej podawać w fajansowych albo kamionkowych miseczkach posypaną grzankami.

Grochówka mazowiecka

- 1½ szklanki łuskanego grochu
- 15 dag wędzonego chudego boczku lub kawałek wędzonego kurczaka
- 20 dag wędzonej kiełbasy
- 2–3 marchewki
- ½ selera
- 1–2 pietruszki
- 50 dag ziemniaków
- 1–2 cebule
- 2–3 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- suszony majeranek
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- 1 łyżka oleju

1. Groch opłukać. Marchewkę, seler i pietruszkę obrać. Przełożyć razem do dużego garnka, zalać 7 szklankami wody i zagotować na średnim ogniu.
2. Dodać przyprawy i boczek (w kawałku) i gotować pod przykryciem na małym ogniu 40–45 minut. Doprawić do smaku – smak powinien być dość zdecydowany, bo dodatek ziemniaków nieco go złagodzi.
3. Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować do miękkości na małym ogniu.
4. Wyjąć warzywa (można je wykorzystać do sałatki jarzynowej) oraz boczek. Boczek pokroić na małe kawałki,

przełożyć na patelnię i chwilę dusić na małym ogniu (jeśli boczek lub wędzony drób są bardzo chude, do boczku należy dodać łyżeczkę oleju). Cebule pokroić w kostkę, dodać do boczku i zeszklić.
5. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać. Kiełbasę pokroić w kostkę, dodać do zupy razem z boczkiem i majerankiem, ponownie spróbować.
6. Zupę znów zagotować, energicznie mieszając, i natychmiast podawać – powinna być bardzo gorąca.

DOBRE RADY: Cebulę należy kroić bezpośrednio przed użyciem, przechowywana dłużej może powodować przykre wzdęcia.

Fasolowa zupa szmulkowska

- 1 puszka fasoli konserwowej (fasola biała lub kolorowa)
- 10 dag wędzonego boczku
- 1–2 cebule
- 1 łyżka oliwy, oleju lub margaryny
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- 6 szklanek esencjonalnego rosołu z kostki (warzywny, drobiowy)
- 1–2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka suszonych ziół (prowansalskie, cząber, oregano, majeranek, tymianek)
- sól
- pieprz

1. Cebule drobno pokroić i zeszklić na łyżce tłuszczu. Boczek drobno pokroić, dodać do cebuli i dusić 5 minut. Oprószyć (najlepiej przez sitko) mąką, wymieszać i smażyć 1–2 minuty.
2. Zalać gorącym rosołem z kostki, wymieszanym z koncentratem, zagotować. Dodać fasolę z zalewą, jeszcze raz zagotować.

Najlepiej podawać ze świeżym pieczywem lub z grzankami.

Fasolanka piwoszka

- 1 puszka fasoli konserwowej
- 2 łyżki margaryny lub masła
- 1 łyżka przesianej mąki
- 4 szklanki rosołu z kostki (grzybowy, warzywny)
- 2 marchewki
- 1 strąk zielonej papryki
- 1–2 łodygi selera naciowego
- garść tartego sera (najlepiej parmezanu albo oscypka)
- 1 szklanka jasnego piwa
- sól
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka

1. Tłuszcz stopić na małym ogniu, dodać przesianą mąkę i wymieszać, nie dopuszczając do przypalenia. Rozprowadzić rosołem z kostki, dodać oczyszczone i pokrojone drobno jarzyny, dolać resztę rosołu.
2. Gdy jarzyny będą miękkie, dodać fasolę z zalewą i doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką (jeśli dajemy oscypek, to jednak nie szafujmy solą). Wlać piwo i wsypać tarty ser. Wymieszać i podgrzać, stale mieszając (nie wolno dopuścić do wrzenia), aż ser się rozpuści.

Podawać w małych kamionkowych lub glinianych miseczkach z groszkiem ptysiowym lub grzankami z białej bułki.

Jarzynowa małopolska

- 1 duża porcja rosołowa z kurczaka lub indyka (ewentualnie 50 dag skrzydełek kurczaka)
- 50 dag ziemniaków
- 50 dag marchewki
- 50 dag kapusty białej, włoskiej lub pekińskiej
- ½ porcji mrożonego kalafiora
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)
- 1 duża cebula
- 1 liść laurowy
- 2 goździki
- 4 ziarna pieprzu
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- sól
- pieprz

1. Mięso umyć, włożyć do garnka i zalać 6 szklankami wody.
2. Cebulę pokroić na ćwiartki, wbić w nie goździki i dodać do mięsa razem z liściem laurowym, pieprzem, zielem angielskim i szczyptą soli. Zagotować na dużym ogniu, zszumować i gotować dalej na małym ogniu do miękkości. Wyjąć, ostudzić, oddzielić mięso od kości i pokroić w drobną kostkę.
3. Ziemniaki i marchewkę obrać, pokroić w kostkę, kapustę oczyścić i drobno poszatkować.
4. Rosół przecedzić i ponownie zagotować, dodać marchewkę i ziemniaki, a po 10 minutach zamrożony kalafior i poszatkowaną kapustę, gotować do miękkości. Dodać rozdrobnione mięso i dużą garść posiekanej zieleniny.

Przed podaniem doprawić do smaku.

Owocówka rembertowska

- 3–4 duże jabłka
- 3–4 duże gruszki
- 3–4 utłuczone lub zmielone goździki
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki śmietanki
- sok z ½ cytryny

1. Zagotować 5 szklanek wody z sokiem z cytryny, goździkami oraz cukrem.
2. Owoce obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę, wrzucić do syropu i gotować do miękkości. Przetrzeć przez sito lub zmiksować.
3. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody, połączyć z przecierem owocowym i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, dopóki zupa nie zgęstnieje. Śmietankę rozprowadzić kilkoma łyżkami lekko ostudzonej zupy, wlać do garnka i wymieszać.

Podawać na gorąco lub na zimno. Najlepszym dodatkiem są grzanki z czerstwej bagietki lub groszek ptysiowy.

Chłodnik mazurski

- 15 dag boćwinki
- 1 cebula
- 4 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (drobiowy, warzywny)
- garść szczawiu
- 1 duży ogórek (najlepiej wąż)
- 1 kwaskowate jabłko
- ½ pęczka rzodkiewek
- garść posiekanej zieleniny, może być mieszana (natka pietruszki, szczypiorek, koperek)
- ¾ szklanki gęstej śmietany
- 20 dag mięsa z pieczonego drobiu
- 4 jajka ugotowane na twardo
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Boćwinkę oczyścić i pokroić w paseczki. Cebulę drobno pokroić lub zetrzeć na tarce. Zagotować szklankę rosołu, wrzucić boćwinkę i cebulę, zagotować. Szczaw oczyścić i drobno posiekać, dodać do boćwinki, ponownie zagotować, ostudzić.
2. Ogórek i jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w niewielką kostkę. Rzodkiewki oczyścić i drobno poszatkować.
3. Boćwinkę z dodatkami połączyć z resztą rosołu, dodać jabłko, ogórek i rzodkiewki oraz posiekaną zieleninę. Delikatnie połączyć ze śmietaną, doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem i cukrem. Wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

4. Mięso pokroić w drobną kostkę, jajka obrać i pokroić na cząstki jak pomarańcze.

Chłodnik podawać w niewielkich kamionkowych lub ceramicznych miseczkach. Do każdej porcji dodać pokrojone mięso i jajko.

Zimny barszcz żydowski

- 10 średnich buraków
- 1 duża cebula
- 10 szklanek wody
- sok z ½ cytryny
- 2 jajka
- 1 szklanka gęstej śmietany
- cukier
- sól
- pieprz

1. Buraki obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny. Cebulę drobno posiekać.
2. Do rondelka włożyć buraki i cebulę, zalać wodą, posolić i gotować na małym ogniu około godziny, doprawić do smaku.
3. Jajka ubić na pianę, dolać szklankę ostudzonego barszczu, wymieszać i ostrożnie połączyć z resztą ciepłej, ale nie wrzącej zupy. Ostudzić i wstawić na co najmniej godzinę do lodówki.

Podawać na zimno, do każdej porcji dodając łyżkę śmietany, z grzankami lub sucharkami.

Zupa rybna na złoto

- 75 dag filetów z ryb morskich
- 1 cebula
- 1 por
- 2–3 marchewki
- 2 łodygi selera naciowego
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki margaryny
- 1–2 liście laurowe
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- 3 ziarna pieprzu
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)
- szafran lub kurkuma
- 6 łyżek śmietanki
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz

1. Filety podzielić na niewielkie porcje, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Pozostałe jarzyny oczyścić i drobno poszatkować, dodać do cebuli i dusić na małym ogniu do miękkości, podlewając ewentualnie 1–2 łyżkami wody.
3. Jarzyny zalać 4 szklankami wrzącej wody z dodatkiem łyżeczki przyprawy warzywnej oraz liści laurowych, ziela angielskiego i pieprzu, zagotować.
4. Szczyptę szafranu wymieszać z 2 łyżkami wody i wlać do zupy. Dodać filety i gotować na małym ogniu około 10 minut. Przed podaniem dodać śmietankę rozprowadzoną

kilkoma łyżkami lekko ostudzonej zupy i posiekaną zieleninę. Doprawić do smaku.

Najlepiej podawać z dodatkiem świeżego chrupiącego pieczywa (jeśli bułeczki są suche lub gąbczaste, warto skropić je wodą i wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika – znów będą chrupiące) albo grzanek czy paluszków *grissini*.

DOBRE RADY: Jeśli przygotowujemy rybę gotowaną, do wody należy dodać ¼ szklanki mleka – mięso będzie delikatniejsze w smaku.

Wigilijna zupa migdałowa

- 25 dag migdałów
- kilka gorzkich migdałów
- 1 l tłustego mleka
- cynamon
- 3 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 łyżki rodzynek
- 10 dag (1 torebka) ryżu
- 1 łyżka masła
- sól

1. Ryż ugotować na sypko w osolonej wodzie, odcedzić, wymieszać z łyżką masła.
2. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i zemleć w maszynce lub jeśli ktoś posiada taki archaiczny sprzęt – utłuc w moździerzu, podlewając odrobiną wody, aby nie utworzył się olej.
3. Migdałową papkę rozprowadzić gorącym mlekiem, wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, cynamonem i dokładnie umytymi rodzynkami oraz ryżem.

Piwna polewka starogdańska

- 5 szklanek jasnego piwa
- 1 łyżka przesianej mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka śmietany
- 2 żółtka
- 20 dag cukru
- 1 łyżka masła
- 25 dag białego sera
- szczypta cynamonu
- szczypta mielonych goździków
- sól

1. Piwo zagotować z 1½ szklanki wody. Przesianą mąkę rozprowadzić śmietaną, dodać do gorącego piwa, wymieszać.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, wymieszać z zupą, doprawić solą, podgrzać, stale mieszając i nie dopuszczając do wrzenia.

Biały ser pokroić w kostkę, rozłożyć na talerze i zalać gorącą zupą. Podawać natychmiast.

DANIA MIĘSNE

Mięso po galicyjsku

- 50 dag mięsa drobiowego (filety z piersi kurczaka lub indyka) lub wołowiny bez kości pokrojonej w plastry (wegetarianie mogą zastąpić mięso krajanką sojową, uprzednio ugotowaną w esencjonalnym rosole z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą)
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- 25 dag cebuli
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- czosnek granulowany
- 3 łyżki przecieru pomidorowego lub koncentratu
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- ½ szklanki gęstej kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- 1 łyżeczka suszonych ziół (prowansalskie, oregano, majeranek, tymianek)
- cukier
- sól
- pieprz

1. Mięso lekko rozbić tłuczkiem i pokroić w paseczki.
2 łyżki oliwy ubić lub zmiksować z sokiem z cytryny, szczyptą papryki, szczyptą przyprawy i granulowanego czosnku oraz ziołami. Wymieszać, przykryć folią spożywczą i odstawić na co najmniej godzinę.
2. Cebule drobno poszatkować, zeszklić na reszcie tłuszczu, dodać mięso z marynatą i zalać połową szklanki gorącej wody z dodatkiem koncentratu pomidorowego – mięso powinno być zaledwie przykryte. Dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości około 45 minut. Doprawić do smaku.

3. Śmietanę wymieszać z przesianą mąką, dodać do mięsa i podgrzewać, stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Podawać w głębokim naczyniu i nabierać łyżką, ponieważ mięso powinno pływać w esencjonalnym gęstym sosie.

Najlepiej podawać z ziemniakami purée lub ryżem na sypko albo z pieczywem.

DOBRE RADY: Mięso kurczaka najlepiej natrzeć solą i przyprawami na 1–2 godziny przed upieczeniem. Będzie wtedy miękkie i aromatyczne.

Tradycyjne bitki staropolskie

- 50 dag mięsa bez kości (filety z piersi kurczaka lub indyka, wieprzowe, wołowe)
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy, oleju, margaryny lub smalcu
- 1–2 cebule
- ½ szklanki wody lub wina
- 1 łyżeczka masła
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Mięso pokrojone w poprzek włókien rozbić lekko tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i pieprzem i obtoczyć w przesianej mące. Obsmażyć na złoty kolor z obu stron, zdjąć z patelni.
2. Cebule pokroić w plasterki, zeszklić na tłuszczu, dodać bitki, podlać wodą lub winem i dusić na małym ogniu do miękkości, uzupełniając ewentualnie płyn. Kiedy mięso jest już miękkie, dodać łyżeczkę masła i zdjąć z ognia.

Podawać z ziemniakami, kaszą gryczaną lub kluseczkami.

Mięso po nadwiślańsku

- 50 dag mięsa z indyka (mogą być 1–2 duże porcje rosołowe)
- 1 porcja włoszczyzny bez kapusty
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka przyprawy warzywnej typu Vegeta
- ½ szklanki śmietany
- 2 łyżki mąki
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, oregano, bazylia)

1. Włoszczyznę oczyścić i pokroić w kostkę. Mięso umyć, dodać do jarzyn i zalać wodą wymieszaną z koncentratem oraz przyprawą, tak aby mięso było zaledwie przykryte. Gotować do miękkości na małym ogniu, uzupełniając ewentualnie płyn.
2. Odcedzić, z jarzyn zrobić sałatkę, a mięso oddzielić od kości i pokroić na porcje. Wywar zagotować, dodać mąkę wymieszaną ze śmietaną i podgrzewać, stale mieszając, drewnianą łyżką, aż sos zgęstnieje (nie dopuszczając do wrzenia). Doprawić do smaku.
3. Włożyć mięso, wymieszać na małym ogniu. Obficie posypać posiekaną zieleniną.

Podawać z ziemniakami z wody lub z kluseczkami.

Paprykarz kozienicki

- 50 dag mięsa bez kości (drobiowe, wieprzowe, wołowe)
- 1–2 cebule
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 2–3 strąki kolorowej papryki
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- ½ szklanki śmietany
- mielona słodka papryka
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)

1. Mięso natrzeć sokiem z cytryny, papryką i solą. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce tłuszczu. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paseczki i dodać do cebuli, dusić do miękkości. Przełożyć do rondelka.
3. Mięso obtoczyć w przesianej mące, zrumienić ze wszystkich stron na reszcie tłuszczu, dodać do cebuli i zalać wodą z dodatkiem szczypty przyprawy warzywnej, tak aby płyn zaledwie przykrywał mięso. Dusić do miękkości na małym ogniu, w miarę potrzeby uzupełniając płyn.
4. Dodać śmietanę i wymieszać na małym ogniu, nie dopuszczając jednak do wrzenia. Doprawić do smaku. Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Podawać z ziemniakami purée, ryżem lub kaszą na sypko. Można także wykorzystać orientalny wynalazek – kaszkę

kuskus, którą jest chyba najłatwiej przygotować – wystarczy zalać ją gorącą wodą ze szczyptą przyprawy warzywnej lub rosołem z kostki i odstawić na kwadrans.

DOBRE RADY: Sprawdzamy, czy tłuszcz na patelni jest już dostatecznie rozgrzany, wrzucając do frytury kawałeczek białego chleba lub bułki. Jeżeli grzanka ma kolor złocisty, to znak, że możemy rozpocząć smażenie.

Mięso po okocimsku

- 4 duże filety z piersi kurczaka lub indyka (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 25 dag pieczarek
- 1 duża cebula
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka piwa
- 1 łyżka śmietany
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Filety skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i pieprzem, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na pół godziny.
2. Grzyby oczyścić, drobno poszatkować, również skropić sokiem z cytryny.
3. Cebulę drobno pokroić lub zetrzeć na tarce, zeszklić na maśle na dużej patelni.
4. Na rozgrzanej patelni z tak przygotowaną cebulą ułożyć filety i lekko zrumienić.
5. Dodać grzyby i piwo, dusić pod przykryciem około 30 minut.
6. Dodać śmietanę, całą potrawę dobrze wymieszać i doprawić do smaku; podgrzać, stale mieszając, ale nie dopuścić do wrzenia.
7. Dodać dużą garść posiekanej zieleniny.
Podawać na gorąco, najlepiej z dodatkiem ziemniaków z wody lub purée.

Mięso po flisacku

- 4 filety z piersi kurczaka albo indyka, albo 4 kotlety wieprzowe (bez kości) lub 4 duże bitki wołowe (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 3–4 duże cebule
- 75 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach na półtwardo
- 10 dag tłustego boczku (wegetarianie mogą zastąpić boczek 1 łyżką margaryny)
- 2 szklanki rosołu z kostki (warzywny, grzybowy, drobiowy)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek)
- sól
- pieprz
- musztarda
- sok z 1 cytryny
- tłuszcz do smażenia
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mięso lekko rozbić, skropić sokiem z cytryny i natrzeć przyprawą, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Posmarować z obu stron musztardą, obtoczyć w przesianej mące i zrumienić na tłuszczu z obu stron.
3. Cebule pokroić na ósemki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Boczek pokroić w drobną kostkę.

4. W formie do zapiekania układać mięso, posypywać ziemniakami i cebulą oraz posiekaną zieleniną. Zalać rosołem i posypać rozdrobnionym boczkiem. Przykryć folią spożywczą i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 40–45 minut. Następnie zdjąć folię i mięso lekko zrumienić.

Najlepiej podawać w tym samym naczyniu, w którym danie się zapiekało.

DOBRE RADY: Tłuczek do mięsa przed użyciem warto zwilżyć wodą, wtedy mięso nie będzie się do niego przyklejać.

Rolada pomorska

- 50 dag piersi indyka lub wieprzowiny w jednym kawałku
- 10–12 suszonych śliwek bez pestek
- 1–2 duże kwaskowate jabłka
- 1–2 łyżki margaryny
- 1 szklanka esencjonalnego rosołu
- ½ szklanki śmietanki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- rosół z kostki (grzybowy, warzywny, drobiowy)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- sól

1. Śliwki umyć, zalać przegotowaną wodą i odstawić, aby napęczniały. Odcisnąć, przekroić na połówki.
2. Mięso rozbić, tak aby powstał duży płat (można nadkroić w poprzek włókien). Skropić sokiem z cytryny i natrzeć przyprawą warzywną, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na pół godziny.
3. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i cienko poszatkować, skropić sokiem z cytryny. Na płacie mięsa rozłożyć poszatkowane jabłka i połówki śliwek, zwinąć jak strudel i związać bawełnianą grubą nitką.
4. Zrumienić na gorącym tłuszczu ze wszystkich stron. Podlać rosołem i ewentualnie wodą z moczenia śliwek i dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości (około godziny). Roladę można też włożyć do brytfanny, przykryć folią aluminiową albo włożyć do foliowego rękawa i upiec w piekarniku.
5. Śmietankę wymieszać z mąką ziemniaczaną, dodać do wytworzonego sosu i podgrzewać na małym ogniu,

aż sos zgęstnieje.

Podawać z ryżem na sypko lub ziemniakami.

DOBRE RADY: Mięso natarte sokiem z cytryny szybciej stanie się miękkie podczas smażenia, gotowania, duszenia czy pieczenia.

Mięso po dżentelmeńsku

- 4 filety z piersi kurczaka lub indyka
- 1 jędrna gruszka (najlepiej klapsa)
- 4 cienkie plasterki szynki
- 4 łyżki pokruszonego sera pleśniowego (rokpol lub lazur)
- 1–2 łyżki przesianej mąki pszennej
- 4 łyżki margaryny
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Filety lekko rozbić, skropić sokiem z cytryny, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na pół godziny do lodówki.
2. Gruszkę obrać, przekroić na 4 części i usunąć gniazda nasienne. Skropić sokiem z cytryny.
3. Na każdym filecie umieścić plasterek szynki, posypać serem pleśniowym i położyć ćwiartkę gruszki. Zwinąć dość ściśle roladki i spiąć 1–2 wykałaczkami albo związać bawełnianą lub lnianą nitką, którą przed podaniem należy usunąć.
4. Każdą roladkę obtoczyć w przesianej mące i zrumienić na rozgrzanym tłuszczu. Następnie podlać kilkoma łyżkami wody, przykryć i dusić na małym ogniu około 10 minut.

Najlepiej podawać z frytkami albo ziemniakami purée lub w wersji bardziej oryginalnej z sałatką ziemniaczaną.

DOBRE RADY: Jeśli chcemy upiec coś szybko, to danie należy zawinąć w folię aluminiową tak, aby matowa strona znalazła się na zewnątrz. Jeśli natomiast chcemy, aby upieczone mięso nie wystygło zbyt szybko, to zawijając je

w folię, musimy uważać, aby na zewnątrz znalazła się strona błyszcząca.

Pieczone mięso po cesarsku

- 1–1¼ kg mięsa z piersi indyka
- 25 dag dowolnych suszonych owoców (najlepiej mieszanych)
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 2 łyżki zimnej margaryny
- 1½ szklanki wina półsłodkiego
- ½ szklanki octu winnego
- 1 porcja włoszczyzny bez kapusty
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Włoszczyznę zetrzeć na tarce (pory drobno poszatkować), dodać ocet z połową wina, sól, pieprz i szczyptę przyprawy warzywnej. Mięso natrzeć marynatą, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 3–4 godziny, a jeszcze lepiej na noc.
2. Owoce umyć, pokroić, zalać pozostałym winem i dodać tyle wody, aby pozostawały przykryte. Odstawić do napęcznienia, najlepiej na całą noc, a następnie pokroić w paseczki.
3. Mięso naciąć, tak by powstała obszerna kieszeń, i napełnić owocami. Zawinąć, tak aby nadzienie pozostawało wewnątrz ewentualnie związać bawełnianą lub lnianą nitką. Zrumienić na oleju.
4. Mięso przełożyć do brytfanny (najlepiej wyposażonej w ruszt), polać kilkoma łyżkami płynu z marynaty i posypać wiórkami zimnej margaryny. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 60 minut i piec, polewając winem, a następnie tworzącym się sosem.

Najlepiej podawać z ryżem na sypko lub pieczonymi ziemniakami posypanymi rozmarynem (świeżym lub suszonym).

Żeby mięso było bardzo soczyste, brytfannę należy przykryć (jeśli nie ma przykrywki, można użyć folii aluminiowej). Gdy mięso będzie miękkie, należy je odkryć i lekko zrumienić.

DOBRE RADY: Faszerowany drób po wyjęciu z pieca należy odstawić na co najmniej kwadrans; dzięki temu farsz nie wypłynie podczas dzielenia mięsa.

Gruszkowe mięso po śląsku

- 50 dag niezbyt tłustego boczku
- 50 dag jędrnych gruszek (najlepiej bergamotek)
- 1 porcja włoszczyzny bez kapusty
- 1–2 liście laurowe
- 3 ziarna pieprzu
- 2 ziarna ziela angielskiego
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- 2 goździki
- mielony cynamon
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz

1. Włoszczyznę oczyścić i pokroić w kostkę. Boczek podzielić na 4 porcje i włożyć do garnka razem z włoszczyzną. Dodać łyżeczkę przyprawy warzywnej, pieprz, ziele angielskie i liście laurowe, zalać 4 szklankami zimnej wody i gotować na małym ogniu około 50 minut. Mięso wyjąć (włoszczyznę można wykorzystać do przygotowania sałatki), zachować pół szklanki wywaru.
2. Gruszki obrać, podzielić na połówki i usunąć gniazda nasienne, skropić sokiem z cytryny.
3. W szerokim rondelku zagotować pół szklanki wody z 3 łyżkami cukru, dodać 2 goździki, pół łyżeczki cynamonu i odrobinę soku z cytryny. Włożyć połówki gruszek i dusić na małym ogniu około 10 minut, uważając, aby gruszki się nie rozpadły.
4. Ugotowane owoce wyjąć łyżką cedzakową, a syrop przecedzić. Dodać łyżeczkę mąki ziemniaczanej,

rozprowadzoną w połowie szklanki wywaru z gotowania mięsa i podgrzewać, stale mieszając, dopóki sos nie zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i pieprzem – sos powinien być słodko-kwaśny i dość pikantny.

Mięso pokroić w plastry i rozłożyć na talerze. Obok mięsa ułożyć gruszki i polać sosem.

Mięso po dyrektorsku

- 4 filety z piersi kurczaka lub indyka
- 5 dag sera pleśniowego (rokpol, lazur)
- 1 łyżeczka margaryny lub masła
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- oliwa lub olej do smażenia

1. Filety lekko rozbić, natrzeć sokiem z cytryny i małą szczyptą przyprawy warzywnej. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Ser pleśniowy pokruszyć, utrzeć lub zmiksować z masłem i wymieszać z posiekaną zieleniną.
3. Filety lekko osuszyć i smażyć na rozgrzanym tłuszczu 4–5 minut z każdej strony. Następnie na każdy filet nałożyć 1 łyżkę kremu serowego, przykryć patelnię i odstawić na 5 minut (zamiast gasić płomień, można nastawić go na minimum).

Najlepiej podawać z frytkami, ziemniakami purée lub ryżem na sypko.

Mięso po oficersku

- 4 kotlety schabowe
- 4 kawałki sera (mozzarella, oscypek, kaszkawał, warmiński, tylżycki) wielkości małego palca
- 4 łyżki tartego sera (parmezan, oscypek)
- 1 łyżka margaryny lub masła
- 2 łyżki ziół prowansalskich lub tymianku albo oregano
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia
- sól
- pieprz
- 1 jajko

1. Każdy kotlet rozbić tłuczkiem, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Po wyjęciu z lodówki każdy kotlet po jednej stronie posmarować cienko margaryną o temperaturze pokojowej i posypać obficie ziołami. Na mięsie położyć kawałek sera. Kotlety zwinąć jak krokiety i spiąć wykałaczką. Obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i panierować w bułce tartej.
3. Roladki obsmażyć na złoty kolor na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania, posypać tartym serem oraz resztą ziół i piec 15–20 minut w nagrzanym piekarniku (200°C).

Podawać z ryżem na sypko albo z frytkami.

Polonezy

- 40 dag filetów z piersi indyka lub kurczaka, schabu lub polędwicy (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 30–40 dag grzybów (pieczarki, boczniaki, grzyby leśne)
- 3–4 cebule
- 1 mała puszka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka ostrej musztardy
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek)
- sok z 1 cytryny
- przesiana mąka pszenna
- tłuszcz do smażenia

1. Mięso rozbić na cienkie porcje, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, oprószyć papryką. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce tłuszczu. Grzyby oczyścić, pokroić w cienkie paseczki, skropić sokiem z cytryny. Dodać do cebuli, podlać 2–3 łyżkami wody i dusić do miękkości na małym ogniu. Dodać koncentrat pomidorowy, musztardę i szczyptę przyprawy warzywnej oraz posiekaną zieleninę. Doprawić do smaku.
3. Na każdym płacie mięsa kłaść porcje nadzienia grzybowego i zwijać w rulonik, spinając 1–2 wykałaczkami – polonezy powinny mieć kształt wrzeciona. Obtaczać w przesianej mące i smażyć na złoty kolor w gorącym tłuszczu.

Polonezy można także ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania, posypać wiórkami zimnego tłuszczu, przykryć (np. płatem folii spożywczej), wstawić do nagrzanego piekarnika i piec do miękkości. Gdy mięso jest już miękkie (sprawdzić widelcem, przebijając folię), zdjąć przykrycie i ponownie wstawić formę do pieca, aby mięso się zrumieniło.

Podawać z pieczonymi lub smażonymi ziemniakami (mogą być frytki) lub kaszą na sypko (np. gryczaną) posypaną obficie zieleniną.

Eskalopki dyplomatyczne

- 4 filety z piersi kurczaka lub indyka albo chude kotlety wieprzowe bez kości (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 4 plasterki szynki
- 4 plasterki żółtego sera (może być topiony ser w plastrach)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, oregano) lub 1 łyżka suszonych ziół (prowansalskie, tymianek, oregano)
- 1 jajko
- bułka tarta
- 1 łyżka majonezu
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia

1. Filety lekko rozbić, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, zawinąć w płatek folii spożywczej i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Schłodzone filety smarować majonezem i na każdym kłaść plasterek szynki i plasterek żółtego sera. Zwinąć jak roladę i spiąć wykałaczką.
3. Jajko lekko ubić z łyżką wody i posiekaną zieleniną oraz szczyptą soli i pieprzu.
4. Eskalopki maczać w jajku i panierować w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor, najlepiej w głębokim tłuszczu.

W wersji nieco mniej kalorycznej eskalopek nie panierujemy, ale układamy je w natłuszczonej formie do zapiekania lub na ruszcie i skrapiamy olejem lub oliwą. Piec na złoty kolor w nagrzanym piekarnika (200°C).

W wersji wegetariańskiej rezygnujemy z szynki albo zastępujemy ją szynką sojową – jest pyszna!

DOBRE RADY: Aby bułka tarta lepiej przywarła do kotletów, do ubitych jajek można dodać kilka kropli oliwy.

Żoliborskie mięso w śmietniku

- 75 dag mięsa w jednym kawałku (indyk lub wieprzowina bez kości)
- 2–3 cebule
- 3–4 marchewki
- 1 średni seler
- 20 dag pieczarek, boczniaków lub grzybów leśnych
- 1–2 pory (tylko jasne części)
- 1 kg ziemniaków
- 2 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (najlepiej grzybowego)
- liść laurowy
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, oregano, majeranek)
- sól
- pieprz
- oliwa lub olej

1. Mięso umyć, osuszyć, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę. Lekko osuszyć i zrumienić ze wszystkich stron na tłuszczu, wyjąć.
2. Cebule poszatkować, marchewki i seler obrać i drobno poszatkować albo zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, pokropić sokiem z cytryny. Grzyby oczyścić i dość grubo poszatkować. Pory oczyścić i pokroić w plasterki.
3. Cebule i pory zeszklić na tłuszczu, dodać pozostałe jarzyny i grzyby oraz mięso, zalać szklanką rosołu, dodać liść laurowy, przykryć i dusić na małym ogniu do miękkości około 45 minut.

4. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do mięsa i dolać pozostały rosół. Dusić do miękkości (ale nie rozgotować). Doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną.
5. Mięso wyjąć z garnka i pokroić w plastry (można je posmarować chrzanem).

Podawać z jarzynami.

DOBRE RADY: Jeśli chcemy, aby mięso kurczaka było soczyste i nie przypaliło się, na dno brytfanny można wlać pół szklanki wody, rosołu z kostki lub soku pomarańczowego (niesłodzonego) lub jabłkowego.

Kiełbaski mazowieckie

- 50 dag mielonego mięsa (drobiowe, wieprzowe – wegetarianie mogą zastąpić mięso proteiną sojową, uprzednio zalaną gorącym esencjonalnym rosołem z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą)
- 25 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 2–3 ząbki czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek, oregano, majeranek) lub 1 łyżeczka suszonych ziół (prowansalskie, tymianek, majeranek, oregano)
- mielona gałka muszkatołowa
- mielony cynamon
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól, pieprz
- przesiana mąka pszenna
- tłuszcz do smażenia

1. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobno posiekać. Ziemniaki obrać, przepuścić przez maszynkę lub praskę albo przetrzeć przez sito, wymieszać z mięsem oraz czosnkiem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku (ziemniaki najlepiej przepuścić przez maszynkę razem z mięsem i czosnkiem).
2. Formować niewielkie kiełbaski (jak połowa parówki), obtaczać w przesianej mące pszennej i smażyć na złoty kolor w głębokim tłuszczu. Można je także upiec w piekarniku, polewając stopionym tłuszczem lub posypując wiórkami zimnej margaryny.

Takie kiełbaski doskonale smakują ze smażonymi owocami i pieczonymi ziemniakami lub ryżem na sypko względnie

z pieczywem.

Golonka po wileńsku

- 4 golonki
- 1 duża porcja włoszczyzny
- 1 kg kiszonej kapusty
- 1–2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 1 łyżeczka przyprawy warzywnej typu Vegeta
- 3–4 łyżki smalcu lub oleju
- kilka lekko utłuczonych ziaren pieprzu i ziela angielskiego
- 1–2 liście laurowe
- sól

1. Golonki umyć i opalić lub pokroić na porcje. Włożyć do garnka razem z włoszczyzną i zalać wodą, tak aby mięso było przykryte. Dodać łyżeczkę przyprawy warzywnej i gotować na małym ogniu około godziny.
2. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, na cedzaku przelać ją wrzątkiem i odcisnąć. Czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Do kapusty dodać, czosnek i przyprawy, wymieszać. Zalać wywarem z golonki. Na wierzchu ułożyć golonkę. Gotować na małym ogniu pod przykryciem około 2 godzin.

Podawać z chlebem i piwem.

Golonka po gdańsku

- 1 dokładnie oczyszczona golonka
- 3 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 2 goździki
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- mielony kminek
- 2 całe i 2 utłuczone goździki
- sól
- 5 dag margaryny lub smalcu
- tłuszcz do nasmarowania brytfanny

1. Golonkę dokładnie umyć, przełożyć do garnka i zalać wodą, tak aby mięso pozostawało przykryte. Dodać łyżeczkę przyprawy warzywnej, czosnek przekrojony na połówki oraz cebulę obraną z wierzchnich łusek i przekrojoną na połowę – w każdą połowę wbić goździk. Ugotować na wpół miękko, dokładnie odcedzić i naciąć skórkę w kratkę.
2. Cebulę pokroić w plasterki. Mięso natrzeć odrobiną przyprawy warzywnej i kminkiem oraz utłuczonymi goździkami, przełożyć do natłuszczonej brytfanny, obłożyć cebulą, polać stopionym tłuszczem i wlać połowę szklanki wody. Przykryć pokrywą lub folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na pół godziny. Następnie zdjąć pokrywę i piec dalej, podlewając wodą i wytworzonym sosem, aż golonka pokryje się rumianą skórką.

Podawać z pieczywem i musztardą albo piklami, np. cebulkami marynowanymi.

DOBRE RADY: Mięso podczas pieczenia nie zrobi się łykowate, jeśli będziemy je podlewać wyłącznie ciepłym płynem (sos, rosół).

Sznycle galicyjskie

- 4 filety z piersi kurczaka lub indyka
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- 2 jajka
- bułka tarta
- garść posiekanej zieleniny lub 1 łyżeczka suchych ziół (prowansalskie, tymianek, oregano, rozmaryn)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- tłuszcz do smażenia
- 1 szklanka mleka
- sól
- pieprz
- 4 plasterki cytryny

1. Filety lekko rozbić, zalać mlekiem wymieszanym z łyżeczką przyprawy warzywnej, przykryć i odstawić na godzinę.
2. Filety lekko osuszyć, obtoczyć w mące. Jajka ubić ze szczyptą soli i pieprzu, filety maczać i panierować w bułce tartej wymieszanej z posiekaną zieleniną.
3. Smażyć na złoty kolor z obu stron, zmniejszyć ogień, na każdym sznyclu położyć łyżeczkę masła, przykryć i dusić na małym ogniu 5 minut. Sznycle można także włożyć do nagrzanego, wyłączonego piekarnika. Przed podaniem na sznyclu położyć plasterek cytryny, który przed jedzeniem należy wycisnąć.

Najlepiej podawać z frytkami.

Klops wejherowski

- 50 dag mielonego mięsa z indyka (wegetarianie mogą zastąpić mięso proteiną sojową, uprzednio zalaną gorącym rosołem z kostki i po napęcznieniu odciśniętą)
- 4–5 suszonych grzybów lub 15 dag pieczarek
- 2–3 ugotowane ziemniaki
- 1 duża cebula
- 1–2 jajka
- 2 łyżki przesianej mąki
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, szczypiorek, koperek)
- bułka tarta
- sól, pieprz
- 1–2 łyżki masła lub margaryny
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Grzyby suszone namoczyć na noc, następnego dnia ugotować w tej samej wodzie, odcedzić i drobno posiekać. Jeśli używamy pieczarek, to należy je oczyścić, drobno posiekać i udusić na tłuszczu.
2. Ciepłe ziemniaki przepuścić przez maszynkę do mięsa lub praskę albo przetrzeć przez sito, cebule utrzeć na tarce lub drobno posiekać.
3. Mięso wymieszać z ziemniakami, cebulą i grzybami, dodać jajko, mąkę, posiekaną zieleninę, doprawić do smaku. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodać bułkę tartą.
4. Uformować „bochenek” i przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania, posypać wiórkami zimnej margaryny i wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C). Piec 45 minut.

Wakacyjne mięso na złoto

- 50–60 dag filetów z piersi indyka lub kurczaka albo wieprzowiny bez kości
- 4 brzoskwinie lub nektarynki
- 5 dag rodzynek
- ½ szklanki śmietanki
- ½ szklanki wytrawnego białego wina
- sok i skórka otarta z ½ cytryny
- 2 łyżki margaryny
- 1 łyżka oliwy
- 1–2 łyżki przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka przesianej mąki ziemniaczanej
- curry
- sól
- pieprz

1. Mięso umyć, osuszyć i pokroić w cienkie paseczki. Oliwę ubić z sokiem z cytryny, skórką cytryny oraz szczyptą soli, pieprzu i curry. Kawałki mięsa wymieszać z marynatą, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Mięso obtoczyć w przesianej mące pszennej, zrumienić na łyżce margaryny. Dodać wino, przykryć i dusić na małym ogniu 10 minut.
3. Rodzynki umyć, namoczyć we wrzątku, a gdy napęcznieją, odcisnąć. Brzoskwinie sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, usunąć pestki i pokroić na cząstki jak pomarańczę. Razem z rodzynkami dodać do mięsa i dusić na małym ogniu 5–10 minut.
4. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić odrobiną zimnej wody i wymieszać ze śmietanką. Dodać do mięsa i podgrzewać na małym ogniu, delikatnie mieszając, aż sos zgęstnieje.

Najlepiej podawać z ryżem na sypko.

DOBRE RADY: Mięso kurczaka najlepiej natrzeć solą i przyprawami na 1–2 godziny przed upieczeniem. Będzie wtedy miękkie i aromatyczne.

Saganek sokólski

- 1 kg mięsa wieprzowego bez kości lub drobiowego
- 1 kg boczku
- 2 kg ziemniaków
- 50 dag marchwi
- 1 kg cebuli
- 1 liść laurowy
- pieprz ziołowy
- majeranek
- sól

1. Boczek i mięso pokroić w kostkę, oprószyć solą (o ile boczek nie jest bardzo słony) i przyprawami. Ziemniaki i marchewkę obrać i pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w plasterki i wymieszać z marchewką.
2. W żeliwnym saganku (albo kamionce lub zwykłej formie do zapiekania) ułożyć warstwami: boczek, surowe ziemniaki, mięso i cebulę z marchewką, aż do wyczerpania składników. Zalać 2 szklankami wody, przykryć pokrywą lub folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika (160–180°C) na 2–2½ godziny.

To danie, im dłużej się piecze, tym jest lepsze.

Jałowcowy bigos myśliwski

- 3 kg kapusty kiszonej
- 3 kg kapusty świeżej
- 70 dag kiełbasy
- 70 dag boczku wędzonego
- 1 łyżka smalcu
- 1–2 cebule
- 10 lekko utłuczonych jagód jałowca
- 5–6 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- pieprz
- sól

Ewentualnie

- inne przyprawy

1. Jeśli kiszona kapusta jest bardzo kwaśna, należy ją przelać na cedzaku wrzątkiem i dokładnie odcisnąć. Świeżą kapustę oczyścić z wierzchnich liści, wyciąć głąb i drobno poszatkować. Zalać wodą, tak aby kapusta była ledwie przykryta, i gotować na małym ogniu do miękkości, a następnie odcisnąć.
2. Kiełbasę i boczek pokroić w kostkę. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na smalcu, dodać oba rodzaje kapusty, wędliny, przyprawy, wymieszać i dusić na małym ogniu (warto podłożyć płytkę ochronną), co najmniej 2–3 godziny.

To danie – jak każdy bigos – jest najsmaczniejsze odgrzewane, ale schłodzenie także dodaje mu smaku.

Bigos wileński

Bardzo charakterystyczny w smaku, aromat zawdzięcza dodatkowi jabłek.

- 1 średnia główka białej kapusty
- 50 dag kwaskowatych jabłek
- 1 kg mieszanego mięsa (karkówka, pieczeniowe, pożądany dodatek mięsa z zająca)
- 15 dag podsuszonej kiełbasy (najlepiej myśliwskiej)
- 2 duże cebule
- 1 porcja włoszczyzny
- 2 liście laurowe
- po dużej szczypcie lekko utłuczonych ziaren pieprzu, ziela angielskiego i jagód jałowca
- 4 łyżki smalcu
- sól
- sok z 1 cytryny

1. Mięso pokroić w kostkę, włoszczyznę oczyścić i poszatkować. Dodać przyprawy i zalać wodą, tak aby sięgała na wysokość palca nad mięso. Gotować na małym ogniu około godziny, dokładnie odcedzić.
2. Kapustę drobno poszatkować, przelać na cedzaku wrzącą wodą, dokładnie odsączyć i przełożyć do dużego garnka, najlepiej z nierdzewnej stali. Zalać wywarem mięsnym i dusić na małym ogniu do miękkości (40–45 minut).
3. Jabłka obrać, pokroić w kostkę, usunąć gniazda nasienne, pokropić sokiem z cytryny i wymieszać. Dodać do miękkiej kapusty i dusić około 20 minut. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu. Ugotowane mięso pokroić w drobniutką kostkę, dodać do cebuli, wymieszać na małym

ogniu i dusić około 5 minut. Dodać do kapusty, dokładnie wymieszać i dusić kolejną godzinę. Kiełbasę pokroić w drobną kostkę, wymieszać z bigosem, doprawić do smaku.

Bigos nabiera smaku, jeśli kilkakrotnie go odgrzewamy – powinno się go jeść najwcześniej następnego dnia po przygotowaniu.

DOBRE RADY: Przykry zapach gotującej się kapusty lub kalafiora likwidujemy, zwyczajem naszych babek, wrzucając do garnka kawałek suchej skórki chleba, którą później wyrzucamy.

Wiejski bigos żmudzki

- 1 kg kiszonej kapusty
- 70 dag mięsa wieprzowego (niegdyś używano głównie mięsa peklowanego lub solonego)
- 10 dag pęczaku
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól

1. Pęczak wypłukać na sicie. Kapustę kiszoną wypłukać na durszlaku, przełożyć do garnka i zalać wodą, tak aby była zaledwie zakryta.
2. Mięso pokroić w kostkę, ułożyć na kapuście, wszystko posypać pęczakiem. Posolić lub posypać przyprawą warzywną. Przykryć i dusić na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną) około 1½ godziny, w razie potrzeby uzupełniając wodę.

Najlepiej podawać z gotowanymi ziemniakami.

Pieczone zrazy kasztelańskie

- 75–80 dag mięsa (najlepiej piersi z indyka) w jednym kawałku
- 10 dag świeżej słoniny
- 1 szklanka rosołu
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mięso pokroić w poprzek włókien w cienkie plastry, każdy lekko rozbić tłuczkiem. Słoninę schłodzić i pokroić w jak najcieńsze plasterki lub w paseczki. Formę do zapiekania mocno natłuścić. Układać warstwami na przemian mięso i słoninę, każdą warstwę posypując przyprawami. Ostatnią warstwą powinna być słonina.
2. Zalać rosołem, przykryć (pokrywką lub kawałkiem folii aluminiowej) i wstawić na godzinę do nagrzanego piekarnika (180°C).

Najlepiej podawać z pieczonymi ziemniakami.

Zrazy po nelsońsku

- 50 dag filetów z piersi kurczaka lub indyka bądź pokrojonego w cienkie plastry mięsa wołowego (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole grzybowym z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach (nie wolno ich rozgotować, powinny pozostać jędrne)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek, oregano)
- 4 jajka na twardo
- 25 dag pieczarek, boczniaków lub grzybów leśnych
- 3–4 cebule
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki oliwy lub oleju
- ⅔ szklanki gęstej śmietany
- 1 szklanka esencjonalnego rosołu grzybowego z kostki
- sól
- pieprz lub mielona ostra papryka
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Płaty mięsa lekko rozbić, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Jeszcze ciepłe ziemniaki pokroić w plasterki, wymieszać z łyżką tłuszczu i posiekaną zieleniną oraz solą i pieprzem. Jajka pokroić w plasterki.
3. Grzyby oczyścić i pokroić w paseczki. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu, dodać grzyby, szczyptę przyprawy warzywnej i dusić na małym ogniu do miękkości.

4. Plastry mięsa obtoczyć w łyżce przesianej mąki i zrumienić z obu stron na tłuszczu.
5. Natłuścić płaską formę do zapiekania i włożyć do niej połowę ziemniaków. Na ziemniaki położyć warstwę cebuli z grzybami, plastry mięsa oraz jajka, przykryć pozostałymi ziemniakami.
6. Śmietanę wymieszać z pozostałą mąką i rosołem z kostki, zalać zapiekankę i wstawić do nagrzanego piekarnika (200–220°C) na mniej więcej godzinę – można także dusić pod przykryciem na małym ogniu.

DOBRE RADY: Kurczaki najlepiej piec pod przykryciem lub w foliowym rękawie do pieczenia – wtedy mięso nie wysycha i nie trzeba go co chwila polewać sosem. Przykrycie należy zdjąć na 15–20 minut przed końcem pieczenia.

Zrazy litewskie

- 1 kg mięsa (wołowe – zrazówka lub łopatka – wieprzowe lub z piersi indyka)
- 10 suszonych grzybów
- 2 cebule
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek)
- 1 jajko
- 5 dag boczku lub świeżej słoniny
- 1 szklanka startego razowego chleba
- 1 łyżka oleju
- ½ szklanki kwaśnej śmietany
- 1 łyżka masła lub margaryny
- mąka pszenna
- sól
- pieprz
- ½–¾ szklanki rosołu (może być z kostki)

1. Mięso umyć, pokroić w poprzek włókien w plastry grubości ½ cm i dokładnie zbić tłuczkiem. Posolić i oprószyć mielonym pieprzem.
2. Suszone grzyby dzień wcześniej umyć, zalać przegotowaną letnią wodą i odstawić na noc. Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie i odcisnąć (wywar doskonale nadaje się na zupę). Drobniutko posiekać. Cebule również posiekać lub zetrzeć na tarce i zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać grzyby i dokładnie wymieszać. Dodać tarty chleb, łyżeczkę masła i ponownie dokładnie wymieszać.
3. Boczek posiekać jak najdrobniej, dodać do masy grzybowej razem z posiekaną zieleniną i jajkiem. Wyrobić na jednolitą masę, doprawić do smaku. Przygotowaną masę

układać na plasterkach mięsa, zwijać w rulonik i obwiązywać białą lnianą lub bawełnianą nicią.
4. Obtoczyć w mące i zrumienić ze wszystkich stron na gorącym oleju. Zrumienione zrazy ułożyć w płytkim rondlu, zalać rosołem i dusić pod przykryciem do miękkości (najdłużej dusi się wołowinę – około 1½ godziny, podczas gdy mięso wieprzowe lub drobiowe jest gotowe znacznie szybciej).
5. Następnie wyjąć zrazy, a sos rozprowadzić kwaśną śmietaną, doprawić do smaku. Przed podaniem polać nim zrazy.

Osobno podać kaszę (gryczaną lub perłową) na sypko albo purée ziemniaczane.

Pulpety dobrej gospodyni

- 30 dag mięsa (gotowane lub pieczone) albo ryby (gotowana lub surowa)
- 1 czerstwa duża kajzerka (lub 2 małe)
- ½ szklanki mleka lub esencjonalnego rosołu (może być z kostki)
- 5 dag bułki tartej
- 1 cebula
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, majeranek)
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- mąka pszenna

Ewentualnie

- bułka tarta

1. Bułkę namoczyć w mleku lub rosole, a gdy napęcznieje, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oleju. Mięso przepuścić przez maszynkę razem z napęczniałą bułką, dodać uduszoną cebulę i posiekaną zieleninę. Masło utrzeć na krem z żółtkami, następnie ucierać dalej, dodając po łyżce mięsa na masę.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą mięsną. Doprawić do smaku. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodać bułkę tartą.

3. Masę mięsną wyłożyć na wysypaną mąką stolnicę, uformować wałek i odkrawać nożem kawałki. Formować małe pulpeciki, obtaczać je lekko w mące. W płaskim rondlu zagotować wodę z dodatkiem szczypty przyprawy warzywnej. Delikatnie włożyć pulpeciki i gotować na małym ogniu do miękkości. Odcedzić, przelać gorącą wodą.

Najlepiej podawać z sosem chrzanowym lub grzybowym oraz z tłuczonymi ziemniakami.

DOBRE RADY: Żeby pulpety były miękkie, należy starannie wyrobić masę mięsną, zanim dodamy pianę z białek.

Rolada grodzieńska

- 1 kg mięsa z piersi indyka w jednym kawałku
- 4 jajka
- ¾ szklanki mleka lub śmietanki
- 3 łyżki masła
- sól
- pieprz
- sok z 1 cytryny

Ewentualnie

- garść posiekanej zieleniny

1. Mięso rozbić dość cienko tłuczkiem do mięsa, uformować prostokąt. Natrzeć sokiem z cytryny i lekko posolić. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić na pół godziny.
2. Jajka ubić z mlekiem, szczyptą soli i pieprzu (ewentualnie dodać posiekaną zieleninę); na 2 łyżkach masła na dużej patelni usmażyć 2 jak najcieńsze omlety.
3. Omlety rozłożyć na mięsie i ostrożnie zwinąć roladę, związać ją kilkakrotnie bawełnianą nitką i włożyć do głębokiej brytfanny. Resztę masła stopić i polać mięso. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na godzinę.

Gulasz kurpiowski

- 50 dag mięsa (drobiowe, wieprzowe), pokrojonego w kostkę jak na gulasz (wegetarianie mogą zastąpić mięso kostką sojową, uprzednio ugotowaną w esencjonalnym rosole z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą)
- 2–3 cebule
- 2–3 kiszone ogórki
- 1 łyżka mąki
- suszony majeranek
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- sól
- tłuszcz do smażenia (oliwa, olej, margaryna)

1. Mięso skropić sokiem z cytryny i natrzeć przyprawą warzywną oraz majerankiem, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę. Schłodzone mięso obtoczyć w mące i zrumienić na tłuszczu.
2. Cebule drobno poszatkować i zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać mięso, podlać wodą (powinna zaledwie przykrywać mięso) i dusić do miękkości.
3. Kiszone ogórki obrać i pokroić w niewielką kostkę, dodać do mięsa i zagotować. Doprawić do smaku solą i majerankiem.
4. Żeby sos był bardziej gęsty i zawiesisty, można do niego dodać łyżkę gotowej zasmażki (w torebkach) lub kulkę ulepioną z łyżki margaryny o temperaturze pokojowej i łyżki przesianej mąki pszennej. Kulka rozpuszczając się, skutecznie zagęści sos.

Najlepiej podawać z tłuczonymi ziemniakami.

Pieczonka warszawska

- 1 kg mięsa z udźca albo piersi indyka lub wieprzowej szynki bez kości
- 1 kg ziemniaków podobnej wielkości
- 1 pęczek dymki (bez szczypioru, który można wykorzystać np. do przygotowania kanapek) albo 8 małych cebulek
- 2–3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki ostrej musztardy
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, rozmaryn, szałwia)
- tłuszcz do smażenia

1. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać. Wymieszać z musztardą, łyżeczką soku z cytryny i szczyptą przyprawy warzywnej oraz soli i pieprzu. Mieszaniną natrzeć umyte i osuszone mięso, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Mięso zrumienić na tłuszczu, podlać połową szklanki wody i dusić na małym ogniu do miękkości (około godziny).
3. Ziemniaki obrać, jeśli są duże – przekroić na połówki lub ćwiartki. Cebulki przekroić na połówki. Mięso przełożyć do natłuszczonej brytfanny, obłożyć dookoła ziemniakami oraz cebulkami, polać sosem ze smażenia i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 30–40 minut.

Gotową pieczonkę pokroić w plastry, polać sosem i posypać posiekaną zieleniną.

Zielony kurczak po cesarsku

- 1 średni kurczak
- 2–3 ząbki czosnku
- duża garść (1 pęczek) świeżej szałwii
- duża garść (1 pęczek) świeżego rozmarynu
- 1 duża cytryna z grubą skórką
- 4–5 łyżek oliwy (najlepiej oliwy z oliwek, ale w ostateczności można użyć dobrego oleju)
- sól
- pieprz

1. Kurczaka dokładnie umyć i osuszyć. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać, zioła posiekać i wymieszać z czosnkiem, dodać szczyptę soli i pieprzu oraz kilka kropli oliwy. Zieloną pastą natrzeć kurczaka z zewnątrz i wewnątrz.
2. Cytrynę gęsto nakłuć widelcem i włożyć do środka kurczaka. Mięso ułożyć w natłuszczonej brytfannie i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na mniej więcej godzinę. Co 15 minut kurczaka należy obracać i polewać sosem z pieczenia.

Najlepiej podawać z pieczonymi ziemniakami.

Kurczak w powijakach

- 1 średni kurczak
- 8 cienkich dużych plasterków wędzonej szynki lub wędzonego boczku
- zioła prowansalskie
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Kurczaka umyć, osuszyć i podzielić na 8 części. Każdą część natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, obtoczyć w ziołach prowansalskich i zawinąć w folię spożywczą. Wstawić do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Kawałki mięsa owinąć dokładnie plasterkami szynki, obwiązać bawełnianą lub lnianą nitką (nitkę należy usunąć przed podaniem) i ułożyć na ruszcie piekarnika, podstawiając pod spód brytfannę (najlepiej wykorzystać specjalną brytfannę wyposażoną w ruszt). Wstawić do nagrzanego piekarnika na 30 minut i obracać od czasu do czasu, tak aby mięso zrumieniło się równomiernie. Wyłączyć piekarnik i pozostawić w nim kurczaka jeszcze 5 minut.
3. Sos z pieczenia wymieszać z kilkoma łyżkami wrzącej wody i przelać do sosjerki.

Podawać z kaszą lub ryżem na sypko lub ziemniakami w dowolnej postaci.

DOBRE RADY: Pieczony kurczak będzie miał rumianą chrupiącą skórkę, jeśli tuż przed końcem pieczenia (15 minut) posmarujemy go roztopionym tłuszczem albo polejemy kilkoma łyżkami zimnej wody. Mięso można też natrzeć kostkami lodu lub miodem.

Kurczak na dziko

- 1 średni kurczak (około 1¼ kg)
- 4 jak najcieńsze i jak najdłuższe plasterki wędzonego boczku
- 25 dag pieczarek lub grzybów leśnych
- 1 łyżeczka utłuczonych lub zmielonych jagód jałowca
- oliwa lub dobry olej
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny
- sok z 1 cytryny

1. Grzyby oczyścić, pokroić na ćwiartki lub połówki (w zależności od wielkości), skropić sokiem z cytryny i udusić na łyżce oliwy. Wymieszać z posiekaną zieleniną.
2. Kurczaka umyć, osuszyć i natrzeć wewnątrz i z zewnątrz sokiem z cytryny oraz przyprawą warzywną i połową jałowca. Tuszkę napełnić grzybami i owinąć paskami boczku, tak aby cała w miarę możliwości była przykryta. Posypać pozostałym jałowcem i obwiązać bawełnianą albo lnianą nitką.
3. Mięso ułożyć w brytfannie (najlepiej z rusztem) i wstawić do nagrzanego piekarnika (220°C) na godzinę i 20 minut, co 10–15 minut podlewać wodą, a następnie wytworzonym sosem.
4. Po upieczeniu zdjąć nitkę i podzielić mięso na porcje.

Najlepiej podawać z kaszą krakowską lub kuskus ugotowaną na sypko w rosole z kostki lub w wodzie z dodatkiem szczypty przyprawy warzywnej.

DOBRE RADY: Kurczaka pieczemy odpowiednio do jego wagi. Jeśli ważył 1 kg, to 1 godzinę, jeśli ważył 1½ kg – 1½ godziny, jeśli ważył 2 kg – 2 godziny.

Kaczka wiśniaczka

- 1 nieduża kaczka
- 40–50 dag (1 torebka) mrożonych wiśni
- 1½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- 3 łyżki oliwy lub oleju

1. Kaczkę umyć, osuszyć, natrzeć sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić na godzinę.
2. Kaczkę ułożyć w brytfannie, posmarować oliwą i wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C). Upiec na złoty kolor, często podlewając najpierw winem (pół szklanki), a następnie wytworzonym sosem.
3. Wiśnie rozmrozić, zalać winem i ugotować na małym ogniu.
4. Upieczoną kaczkę podzielić na porcje i ułożyć na półmisku. Sos z pieczenia dodać do wiśni i zagotować. Polać kaczkę.

Najlepiej podawać z dodatkiem ryżu na sypko.

Gęś świętego Marcina

- 1 nieduża gęś
- 1½ kg kwaskowatych jabłek (najlepiej antonówek)
- po 2 łyżeczki suszonego majeranku i tymianku oraz 1 łyżeczka szałwii albo 5 łyżeczek ziół prowansalskich
- 3 ząbki czosnku
- 1 kieliszek wódki lub brandy
- sok z 1 cytryny
- 1 kg ziemniaków
- sól

1. Gęś umyć, osuszyć, najlepiej papierowym ręcznikiem, natrzeć sokiem z cytryny.
2. Czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać, wymieszać z solą i ziołami, tą mieszanką natrzeć gęś z zewnątrz i wewnątrz.
3. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Jabłkami napełnić gęś, zaszyć lub spiąć szpilkami do drobiu bądź wykałaczkami. Przełożyć do brytfanny i podlać kilkoma łyżkami wody. Wstawić do nagrzanego piekarnika (220°C), tak aby gęś się lekko zrumieniła. Polać alkoholem i przykryć folią aluminiową. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec 2½–3 godziny.
4. Ziemniaki obrać, pokroić na ćwiartki, oprószyć solą, mąką i majerankiem i wstawić do piecyka na 45–30 minut przed zakończeniem pieczenia.

MIĘSO Z GRILLA

Lakierowane kiełbaski

- 75 dag grillowych kiełbasek lub parówek
- olej
- 1 szklanka dżemu morelowego lub porzeczkowego
- 2 łyżki ostrej musztardy
- 1 łyżka płynnej przyprawy do zup

1. Dżem lekko podgrzać, jeśli trzeba, przetrzeć przez sitko lub zmiksować, wymieszać z musztardą i przyprawą na jednolitą masę.
2. Kiełbaski ponakłuwać widelcem, posmarować olejem i lekko podpiec ze wszystkich stron na grillu.
3. Posmarować glazurą i piec, obracając, aż na powierzchni kiełbasy utworzy się błyszcząca glazura.

Indyk na wysoki połysk

- 75 dag filetów z piersi indyka
- 1 szklanka powideł śliwkowych
- 3 łyżki wytrawnego wina (najlepiej czerwonego)
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej do piernika
- sok z 1 cytryny
- olej
- sól
- pieprz

1. Filety lekko rozbić, natrzeć sokiem z cytryny, solą i pieprzem, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 2 godziny.
2. Powidła lekko podgrzać; jeśli trzeba, przetrzeć przez sitko lub zmiksować; wymieszać z pozostałymi składnikami.
3. Schłodzone mięso posmarować olejem i podpiec na ruszcie z obu stron. Posmarować glazurą i piec do miękkości, podczas pieczenia obracając kilkakrotnie i smarując glazurą.

Kurczak cytrusowy

- 75 dag filetów z piersi kurczaka
- sok i skórka otarta z 1 cytryny i 1 kwaśnej pomarańczy
- 2–3 łyżki płynnego miodu
- oliwa
- sól
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka

1. Sok i skórkę z cytrusów wymieszać z miodem i doprawić do smaku solą i pieprzem cayenne – marynata powinna być pikantna!
2. Filety rozbić i włożyć do marynaty na 3 godziny, w tym czasie kilkakrotnie je obracać.
3. Mięso wyjąć z marynaty i lekko osączyć, upiec na ruszcie, kilkakrotnie obracając i za każdym razem smarując marynatą.

Pijany boczek

- 6–8 plastrów boczku
- 1 szklanka piwa

Marynata:

- 4 łyżki musztardy
- 2 łyżki świeżo startego chrzanu
- sok z ½ cytryny
- 1–2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- sól
- pieprz

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty (jeśli boczek jest słony, dać niewiele soli). Boczek ułożyć w salaterce, wymieszać z marynatą i przykryć folia spożywczą. Wstawić do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Marynowany boczek piec na ruszcie po 5 minut z każdej strony, a następnie posmarować piwem i piec raz jeszcze po 5 minut z każdej strony.

Szaszłyki dziennikarskie

- 50 dag niedużych pieczarek
- 4 średnie cebule
- 50 dag śliwek
- 25 dag wędzonego boczku
- sok z 1 cytryny

1. Pieczarki oczyścić i przekroić na połówki, skropić obficie sokiem z cytryny i odstawić na pół godziny.
2. Śliwki wydrylować i przekroić na połówki, boczek pokroić w kostkę. Na rozetki nadziewać na przemian: pieczarkę, boczek i połówkę śliwki. Piec na rozgrzanym ruszcie 10–15 minut, obracając w tym czasie kilkakrotnie.

Szaszłyki nadwiślańskie

- 1 kg mięsa drobiowego (wegetarianie mogą zastąpić mięso kostką sojową, uprzednio ugotowaną w esencjonalnym rosole z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą)
- liście laurowe
- 50 dag małych ładnych pieczarek
- sok z 1 cytryny
- zioła prowansalskie
- ½ szklanki oliwy lub oleju
- sól
- pieprz lub mielona ostra papryka

1. Mięso natrzeć sokiem z cytryny, solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Pieczarki oczyścić, skropić obficie sokiem z cytryny, wymieszać i odstawić na 15–20 minut.
3. Na szpadki nadziewać na przemian kawałki mięsa i pieczarki, na każdej szpadce powinien się też znaleźć między składnikami liść laurowy. Piec na rozgrzanym ruszcie 10–15 minut, kilkakrotnie obracając.

Szaszłyki nadpilickie

- 50–60 dag mięsa z indyka lub kurczaka pokrojonego w kostkę (wegetarianie mogą zastąpić mięso kostką sojową, uprzednio ugotowaną w esencjonalnym rosole z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą).
- 4 średnie cebule lub 8 dymek (bez szczypioru)
- 2 kwaskowate jabłka
- 2 dojrzałe, ale jędrne banany
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka suszonego majeranku lub rozmarynu
- oliwa lub dobry olej
- sól
- pieprz

1. Kawałki mięsa skropić sokiem z cytryny i natrzeć pokruszonym majerankiem, solą i pieprzem. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki) na co najmniej pół godziny.
2. Każdą cebulę przekroić na 4 części (dymkę na 2), jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w dużą kostkę, banany obrać i pokroić w kostkę lub plasterki, wymieszać od razu z 1–2 łyżkami soku z cytryny, żeby owoce nie ściemniały.
3. Na szpadki szaszłykowe nadziewać na przemian kawałki mięsa, cebule i owoce, polać oliwą i grillować na rozgrzanym ruszcie około 15 minut, często obracając.

Żeby szaszłyki były bardziej pikantne, przed podaniem można je jeszcze posypać przyprawami.

Steki imielińskie

- 4 filety z piersi kurczaka lub indyka albo steki wieprzowe (wegetarianie mogą zastąpić mięso stekami sojowymi, uprzednio ugotowanymi w esencjonalnym rosole z kostki i dokładnie odciśniętymi)
- 2 łyżki pikantnego keczupu
- 1 łyżka margaryny lub masła
- oliwa
- 1 cebula (najlepiej czerwona)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, oregano)
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Filety lekko rozbić, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, zawinąć w folię spożywczą i odstawić na co najmniej pół godziny. Cebulę pokroić w niewielką kostkę.
2. Cztery płaty folii aluminiowej posmarować oliwą. Na każdym położyć stek, posmarować keczupem i posypać posiekaną cebulą i ziołami oraz wiórkami schłodzonej margaryny. Każdą porcję dokładnie zawinąć w pakiecik i piec na rozgrzanym ruszcie około 30 minut.

Biała kiełbasa po śląsku

- 80 dag białej kiełbasy
- 2 kwaskowate jabłka
- 2 cebule
- sok z 1 cytryny
- majeranek
- olej
- sól
- pieprz

1. Kiełbasę podzielić na 4 porcje. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i poszatkować, skropić sokiem z cytryny. Cebulę poszatkować.
2. Cztery arkusze folii spożywczej posmarować olejem. Na każdym kłaść ćwiartkę jabłka, porcję kiełbasy i obłożyć ćwiartką cebuli. Obficie posypać majerankiem oraz solą i pieprzem. Polać łyżeczką oleju i dokładnie zawinąć. Piec na rozgrzanym ruszcie około 30 minut.

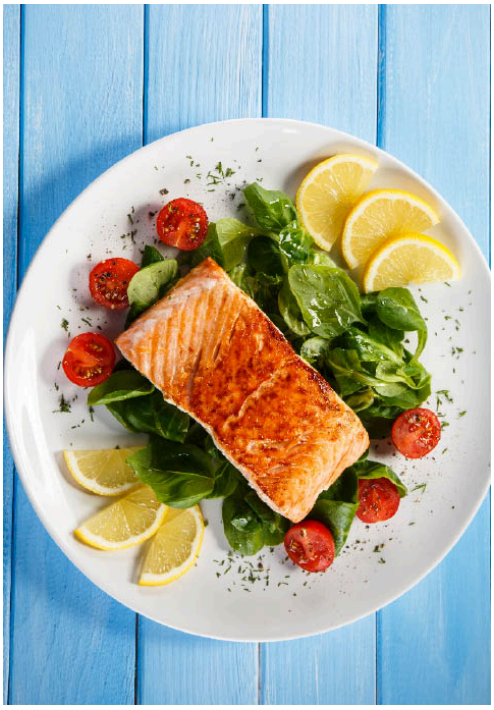
DOBRE RADY: Mięso nie będzie przywierać do rożna lub rożenków szaszłykowych, jeśli przed nadzieniem mięsa na rożen posmarujemy je olejem lub innym tłuszczem.

Roladki zaleskie

- 4 filety z piersi indyka lub kurczaka albo 4 filety z wieprzowiny bez kości
- 4 plasterki szynki
- 4 plasterki żółtego sera (najlepiej tostowego lub topionego w plasterkach)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szałwia)
- zioła prowansalskie
- sok z 1 cytryny
- oliwa lub dobry olej
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz

1. Mięso rozbić, skropić sokiem z cytryny, natrzeć przyprawą warzywną i ziołami prowansalskimi. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić w chłodne miejsce na co najmniej pół godziny.
2. Na każdy kotlet położyć plasterek szynki, plasterek żółtego sera i łyżeczkę posiekanej zieleniny. Roladki zwinąć i spiąć wykałaczkami.
3. Roladki polać oliwą i grillować na rozgrzanym ruszcie około 10 minut, często obracając. Następnie, jeśli jest to możliwe, umieścić ruszt nieco wyżej i piec jeszcze 5–10 minut.

DANIA Z RYB, ŚLEDZIE



Grillowany pstrąg włóczykija

- 4 średnie pstrągi
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki gęstej śmietany
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny, może być mieszana (natka pietruszki, bazylia, estragon, tymianek)
- 50 dag ziemniaków
- oliwa lub olej
- sól
- pieprz

1. Sprawione ryby natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną. Do jamy brzusznej włożyć posiekaną zieleninę. Posmarować śmietaną i ułożyć na mocno rozgrzanym ruszcie.
2. Piec około 5 minut z każdej strony, skrapiając olejem. Ryby należy obracać bardzo ostrożnie, uważając, żeby się nie rozleciały.
3. Ziemniaki obrać i pokroić w dość grube plastry. Posmarować je olejem i posypać posiekaną zieleniną, solą i pieprzem. Upiec na rozgrzanym ruszcie na złoty kolor.

DOBRE RADY: Do obracania ryby podczas grillowania najlepiej nadają się szeroka łopatka albo specjalne szczypce.

Ryba w kożuszku

- 50 dag filetów z ryb morskich
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek, rozmaryn)
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- 8 łyżek przesianej mąki pszennej
- 2 białka
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Ryby pokroić na kawałki o długości około 10 cm. Natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą, posypać posiekaną zieleniną, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Pięć łyżek mąki wymieszać z oliwą, dodając tyle wody, aby powstało gęste ciasto. Odstawić na pół godziny. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, wymieszać z ciastem.
3. Kawałki ryby obtaczać w pozostałej mące i maczać w cieście. Smażyć na złoty kolor w głębokim tłuszczu jak pączki. Smażyć na małym ogniu, tak aby ryba nie pozostała surowa.

Najlepiej podawać z pikantnym sosem, np. keczupem lub sosem musztardowym.

Ryba w trawie

- 4 kostki filetów z ryby morskiej
- 3–4 duże pory
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka przyprawy warzywnej typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- oliwa lub olej
- sól
- pieprz
- przesiana mąka

1. Rybę pokroić w kostkę jak na gulasz. Skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i przyprawą, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na pół godziny.
2. Pory oczyścić, drobno poszatkować, a następnie zeszklić na 2–3 łyżkach tłuszczu. Dodać liść laurowy i przyprawę warzywną, potem podlać 2–3 łyżkami wody i dusić do miękkości.
3. Rybę obtoczyć w przesianej mące i zrumienić na tłuszczu. Dodać do porów i dusić do miękkości na małym ogniu.

Najlepiej podawać z ziemniakami z wody lub purée.

DOBRE RADY: Ostry zapach surowej flądry likwidujemy podczas jej oczyszczania, usuwając skórę z ciemnej wierzchniej strony ryby.

Ryba po zegrzyńsku z grilla

- 4 steki z ryb morskich (tuńczyk, zębacz, łosoś)
  lub 4 kostki z ryb morskich (mintaj, morszczuk, dorsz)
- 1 cebula
- garść posiekanej zieleniny, może być mieszana (natka pietruszki, tymianek, bazylia, rozmaryn)
- 1–2 liście laurowe
- ¼–⅓ szklanki oliwy
- 4–5 łyżek wytrawnego białego wina
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Cebulę zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać. Wino wymieszać z połową oliwy i 2–3 łyżkami soku z cytryny oraz łyżeczką przyprawy warzywnej i posiekaną zieleniną (wszystkie składniki można zmiksować).
2. Rybę zalać marynatą, przykryć folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki) na co najmniej godzinę.
3. Porcje ryby odsączyć z nadmiaru marynaty, posmarować pozostałą oliwą i grillować po 4–5 minut z każdej strony. Następnie polać pozostałą marynatą i opiekać jeszcze po minucie z każdej strony.

Ryba na zielono

- 4 duże filety z mintaja lub morszczuka
- 50 dag ziemniaków
- 1 jajko
- kilka łyżek przesianej mąki pszennej
- 4 duże pory (tylko białe części)
- 2 szklanki rosołu z kostki (warzywny, grzybowy)
- sok z 1 cytryny
- ½ szklanki śmietanki kremówki
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, estragon, rozmaryn)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 3 łyżki musztardy
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia

1. Filety natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Dodać jajko, sól, pieprz i tyle mąki, aby powstało dające się formować ciasto. Filety obtoczyć ciastem i lekko przycisnąć. Smażyć je na tłuszczu z obu stron po 10–12 minut.
3. Pory oczyścić i pokroić w plasterki, włożyć na 10 minut do wody z dodatkiem przyprawy warzywnej. Dokładnie odsączyć.
4. Zagotować rosół z kostki. Śmietanę wymieszać z 1–2 łyżkami przesianej mąki, dodać do rosołu i podgrzewać, stale mieszając i nie dopuszczając do wrzenia, aż sos zgęstnieje. Wymieszać z musztardą, posiekaną zieleniną

i porami, doprawić do smaku. Filety ułożyć na półmisku lub bezpośrednio na talerzach, polać sosem. Można je też przybrać plasterkami cytryny czy gałązkami zieleniny.

Najlepiej podawać z ryżem na sypko.

DOBRE RADY: Ryby natarte sokiem z cytryny tracą przykry „zapach morza” i są dużo delikatniejsze w smaku, a poza tym nie rozpadną się podczas smażenia i będą bardziej soczyste.

Pijany dorsz po bałtycku

- około 75 dag filetów z dorsza
- 1–2 cebule (najlepiej czerwone)
- 1 mały seler lub ½ średniego
- ¾ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 1 łyżka masła lub margaryny
- 1 łyżeczka curry lub pieprzu cayenne albo mielonej ostrej papryki
- sól
- sok z 1 cytryny
- tłuszcz do nasmarowania rondla lub formy do zapiekania

1. Filety podzielić na porcje, natrzeć sokiem z cytryny, solą i curry. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Cebule pokroić w drobną kostkę, seler obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny. Wymieszać.
3. W natłuszczonej formie do zapiekania ułożyć połowę filetów, przykryć wymieszanymi jarzynami. Na wierzch położyć pozostałe filety, zalać winem i przykryć wiórkami zimnego masła. Dusić pod przykryciem na małym ogniu około 30 minut.

Można je także przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika.

Najlepiej podawać z dodatkiem świeżych chrupiących bułeczek (jeśli mamy tylko czerstwe bułki, możemy je skropić wodą i wstawić na 10 minut do nagrzanego piekarnika).

DOBRE RADY: Świeżą rybę łatwiej oczyścić z łusek, jeśli pokropimy ją octem i odstawimy na 10 minut.

Dorsz na żółto

- 50 dag filetów z dorsza
- 3 łyżki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki śmietanki 18%
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki przyprawy do ryb
- szczypta suszonej bazylii
- szczypta suszonego oregano
- szczypta szafranu lub kurkumy
- olej do smażenia
- sól

1. Rybę pokroić na porcje, skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i suszonymi ziołami. Przykryć folią spożywczą i wstawić na noc do lodówki.
2. Następnego dnia mąkę pszenną wymieszać z 3 łyżkami mąki ziemniaczanej i zrumienić na rozgrzanym oleju. Śmietankę zmiksować z pozostałą mąką ziemniaczaną i połową szklanki przegotowanej wody, posolić.
3. Porcje ryby ułożyć w formie do zapiekania, zalać sosem i wstawić do nagrzanego piekarnika (180– 200°C) na 20 minut.

Ryba leśniczego

- 50 dag kostki lub filetów z ryb morskich
- 50 dag pieczarek
- 1–2 cebule
- 4 łyżki oliwy lub oleju
- 1 łyżka przyprawy do zup w płynie lub sosu sojowego
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- ½ szklanki wytrawnego białego wina
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, szczypiorek)

1. Filety pokroić w kostkę, natrzeć sokiem z cytryny i odrobiną przyprawy warzywnej, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny. Pieczarki grubo poszatkować, skropić sokiem z cytryny i odstawić na pół godziny.
2. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Dodać pieczarki oraz wino z sosem sojowym (jeśli nie używamy wina, sos rozcieńczamy wodą w tej samej ilości) i dusić do miękkości na małym ogniu.
3. Dodać filety, szczyptę soli i pieprzu i dusić jeszcze około 15 minut.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną i dokładnie wymieszać.

Najlepiej podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub kaszką kuskus.

Pstrąg w dresie

- 2 sprawione pstrągi średniej wielkości
- 4 duże ładne liście kapusty włoskiej
- 40 dag ziemniaków
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- garść zieleniny (natka pietruszki, koperek, tymianek)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- 1 łyżka margaryny

1. Pstrągi umyć, osuszyć, natrzeć przyprawą warzywną, skropić sokiem z cytryny. Do jamy brzusznej włożyć po liściu laurowym i przekrojony na pół ząbek czosnku oraz kilka gałązek zieleniny.
2. Liście kapusty sparzyć wrzątkiem i dokładnie osączyć. Każdą rybę zawinąć w 2 liście kapusty i ułożyć w brytfannie (najlepiej wyposażonej w ruszt).
3. Posypać wiórkami zimnego tłuszczu i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 40 minut.

Najlepiej podawać z upieczonymi oddzielnie ziemniakami.

Ryba po braniewsku

- 50–60 dag filetów lub niepanierowanych kostek z dorsza bądź morszczuka
- 40 dag kwaskowatych jabłek
- 3 cebule
- 1 łyżeczka suszonych ziół (zioła prowansalskie, majeranek)
- 2 łyżki masła
- tłuszcz do smażenia (oliwa, olej)
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Filety podzielić na porcje, natrzeć sokiem z cytryny i suszonymi ziołami prowansalskimi, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę, a następnie usmażyć na złoty kolor z obu stron.
2. Cebulę drobno poszatkować i zeszklić na łyżce tłuszczu. Jabłka obrać i pokroić w plastry, usunąć gniazda nasienne. Skropić sokiem z cytryny, posypać majerankiem i szczyptą cukru, udusić na maśle.
3. W płaskim rondlu ułożyć warstwę cebuli, na niej jabłka, a na wierzchu usmażone filety i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 10 minut. Doprawić do smaku.

Najlepiej podawać z ziemniakami (mogą być frytki) lub ryżem na sypko.

Ryba po grecku

- 75 dag filetów z ryb morskich
- 5 dag przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 40 dag mieszanych jarzyn (marchewka, pietruszka, seler, cebula lub por)
- 50 dag pieczarek
- sok z 1 cytryny
- oliwa lub olej do smażenia
- 2–3 łyżki koncentratu pomidorowego
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka
- cukier
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)

1. Filety podzielić na porcje, natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Pieczarki oczyścić, poszatkować i skropić sokiem z cytryny. Wymieszać i odstawić na 15 minut.
3. Koncentrat pomidorowy rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej wody (⅓ szklanki). Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu. Pozostałe jarzyny oczyścić, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i razem z pieczarkami dodać do cebuli. Dusić do miękkości na małym ogniu, podlewając koncentratem z wodą. Doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną.
4. Filety obtoczyć w przesianej mące i smażyć z obu stron na złoty kolor.

5. Usmażoną rybę ułożyć w formie do zapiekania, przykryć jarzynami i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 10 minut.

Najlepiej podawać z pieczywem lub ziemniakami. Smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno.

DOBRE RADY: Ryby zawsze smażymy bez przykrycia, tylko wtedy są chrupkie.

Ryba w koronkach

- 4 niepanierowane kostki rybne lub nieduże filety z ryb morskich
- 15 dag sera pleśniowego (rokpol lub lazur)
- 2 jajka
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- bułka tarta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia

1. Kostki rybne natrzeć sokiem z cytryny, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Jajka ubić ze szczyptą pieprzu. Bułkę tartą wymieszać z posiekaną zieleniną. Ser dokładnie pokruszyć, wymieszać z przesianą mąką. Porcje ryby obtaczać w serowej masie, maczać w ubitych jajkach i panierować w bułce tartej z ziołami.
3. Smażyć na złoty kolor na silnie rozgrzanym tłuszczu, następnie przykryć patelnię i zmniejszyć płomień do minimum lub całkiem go wyłączyć i pozostawić filety na 5 minut, aby doszły.

Najlepiej podawać z frytkami lub pieczonymi ziemniakami.

Ryba po kapitańsku

- 50 dag filetów z ryby morskiej
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- 3 łyżki margaryny
- 20 dag (2 torebki) ryżu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- kostka rosołowa (grzybowa lub ziołowa)
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, tymianek, majeranek, oregano, lubczyk)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- mąka
- sól
- sok z 1 cytryny
- tłuszcz do smażenia
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Filety skropić sokiem z cytryny, natrzeć przyprawą warzywną, oprószyć mieloną papryką, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.
2. Ryż ugotować na sypko w rosole z kostki wymieszanym z koncentratem, odsączyć, wymieszać z łyżką tłuszczu, ostudzić. Wymieszać z posiekaną zieleniną, doprawić do smaku solą i papryką.
3. Kawałki ryby obtoczyć w mące i obsmażyć na złoty kolor.
4. W natłuszczonej formie ułożyć warstwę ryżu, następnie porcje ryby i przykryć resztą ryżu. Posypać wiórkami zimnej margaryny, przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 40 minut lub dusić na małym ogniu.

Pulpety helskie w sosie greckim

- 1 kg filetów z ryb morskich
- 2 czerstwe kajzerki lub 2 kromki pieczywa tostowego
- mleko do namoczenia
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek)
- gałka muszkatołowa
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól
- pieprz

Sos:

- 1 cebula
- 2–3 marchewki
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 strąk żółtej papryki
- 1 puszka pomidorów w zalewie
- 1 duży por (tylko jasna część)
- sól
- pieprz
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- 6 łyżek oliwy

Ewentualnie

- posiekana zielenina (natka pietruszki)

1. Bułkę namoczyć w mleku, a gdy napęcznieje, odcisnąć. Rybę przepuścić przez maszynkę z cebulą i bułką. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać i z zieleniną i jajkiem dodać do masy rybnej, doprawić do smaku (m.in. gałką muszkatołową).
2. Natłuszczonymi rękami formować niewielkie pulpeciki, panierować w bułce tartej i lekko spłaszczyć. Smażyć na złoty kolor z obu stron.
3. Przygotować sos: cebulę i marchewkę zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paseczki. Jarzyny zeszklić na oliwie, a gdy staną się przezroczyste, dodać pomidory odciśnięte z zalewy i zmiażdżone widelcem. Dodać przyprawy i dusić na małym ogniu, aż sos straci zapach surowizny i nieco zgęstnieje. Doprawić do smaku.

Na półmisku ułożyć warstwę gęstego sosu, na niej pulpety i polać sosem. Można też posypać posiekaną natką pietruszki.

DOBRE RADY: Aby szybko rozmrozić rybę, należy ją zalać mlekiem lub mineralną wodą gazowaną.

Ryba po cygańsku

- 80 dag filetów z ryb morskich
- 3 duże cebule
- 5 ząbków czosnku
- 20 dag ogórków konserwowych lub kiszonych
- garść posiekanej natki pietruszki
- ½ szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego
- 5 łyżek keczupu lub koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka musztardy
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Rybę podzielić na porcje, skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i wstawić do lodówki na godzinę.
2. Cebulę, czosnek i ogórki bardzo drobno posiekać i wymieszać.
3. Oliwę wymieszać z keczupem i musztardą, ewentualnie doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.
4. Formę do zapiekania natłuścić, ułożyć w niej porcje ryby, posypać cebulową siekaniną i natką pietruszki.
5. Polać sosem i przykryć folią aluminiową, wstawić do nagrzanego (około 200°C) piekarnika, zapiekać około 30 minut.
6. Następnie zdjąć folię i wstawić do piekarnika jeszcze na 5 minut.

DOBRE RADY: Nie powinno się smażyć razem różnych gatunków ryb.

Niepołomicki pstrąg faszerowany

- 4 średnie pstrągi
- 1 czerstwa kajzerka
- 2–3 cebule
- 4 łyżki mąki pszennej
- 30 dag pieczarek
- 1 cała cytryna i sok z ½ cytryny
- 4 łyżki dobrej margaryny lub masła
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 2 łyżki białego wina lub wody
- garść posiekanej zieleniny (najlepiej natki pietruszki, tymianku)
- suszony tymianek
- sól
- pieprz

1. Ryby sprawić, umyć, dobrze osuszyć i skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i tymiankiem, odstawić na pół godziny.
2. Przygotować nadzienie: kajzerkę pokroić w drobną kostkę. Cebule drobniutko posiekać lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, zeszklić na 2 łyżkach tłuszczu.
3. Pieczarki oczyścić, osuszyć, drobniutko poszatkować. Dodać do cebuli, podlać winem lub wodą i dusić na małym ogniu do miękkości przez 8–10 minut. Ostudzić, doprawić solą i pieprzem.
4. Do grzybów dodać bułkę, posiekaną zieleninę i śmietanę, dobrze wymieszać i sprawdzić smak.
5. Pstrągi napełnić nadzieniem, spiąć wykałaczkami, obtoczyć w przesianej mące i ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania. Posypać wiórkami zimnego tłuszczu.

6. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 30 minut.

Przed podaniem przybrać plasterkami cytryny.

DOBRE RADY: Żeby wycisnąć z cytryny jak najwięcej soku, należy ją uprzednio włożyć na 10–15 minut do gorącej wody. Cytrynę można także przed wyciskaniem ugniatać ręką, a nawet chwilę turlać po stole.

Pstrąg po szambelańsku

- 4 średnie sprawione pstrągi
- 1 szklanka wytrawnego białego wina
- 1 łyżka jasnego octu winnego
- 1 cytryna
- 1–2 jajka
- bułka tarta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek)
- 1–2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia (najlepiej oliwa, olej)

1. Ryby opłukać i osuszyć, ułożyć w salaterce. Wino ubić z octem, łyżką oliwy, łyżeczką przyprawy oraz szczyptą soli i pieprzu, zalać ryby i przykryć płatkiem folii spożywczej. Odstawić do lodówki na 2–3 godziny, od czasu do czasu obracać.
2. Ryby wyjąć z marynaty i delikatnie osuszyć. Jajka ubić ze szczyptą soli. Bułkę tartą wymieszać z połową posiekanej zieleniny. Ryby maczać w jajku i panierować w bułce tartej z zieleniną. Smażyć z obu stron na złoty kolor, a następnie przykryć, zmniejszyć ogień i dosmażyć.
3. Cytrynę wyszorować i pokroić w plasterki. Rybę posypać resztą zieleniny, na każdej porcji położyć kostkę zimnego masła i 1–2 plasterki cytryny.

Smażony karp kresowy

- 1 kg karpia pokrojonego na dzwonka
- przesiana mąka
- 2 jajka
- 2–3 łyżki mleka
- bułka tarta
- sok z 1 cytryny
- sól
- tłuszcz do smażenia
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)

1. Sól uprażyć na suchej patelni.
2. Rybę obficie skropić sokiem z cytryny i natrzeć uprażoną solą. Ułożyć w salaterce, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na godzinę.
3. Obtoczyć w przesianej mące, maczać w lekko ubitych jajkach z mlekiem i panierować w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor w rozgrzanym tłuszczu.
4. Usmażoną rybę wstawić do ciepłego piekarnika, aby doszła.

Przed podaniem posypać obficie posiekaną natką.

Karp marynowany

- 1½ kg filetów z karpia
- 2–3 łyżki mąki
- sól
- sok z 1 cytryny
- olej do smażenia

Marynata:

- 2–3 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- 1 szklanka czerwonego octu winnego
- ½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 1–2 ząbki czosnku
- suszona mięta
- pieprz

1. Filety skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą i odstawić na 1–2 godziny. Osuszyć, pokroić na niezbyt duże kawałki, obtoczyć w mące i usmażyć z obu stron na złoty kolor. Ułożyć w głębokiej salaterce.
2. Przygotować marynatę: czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Do rondelka wlać ocet, wino, dodać miętę, pieprz i rozdrobniony czosnek. Gotować na małym ogniu pod przykryciem około 10 minut od chwili wrzenia. Karpia zalać gorącą zalewą, przykryć folią i odstawić na 2–3 dni w chłodne miejsce.

Przed podaniem osączyć z zalewy, ułożyć na półmisku, skropić oliwą i posypać posiekaną zieleniną.

Karp wigilijny po rycersku

- 1 karp sprawiony i pokrojony na dzwonka
- 1–2 jajka
- bułka tarta
- garść płatków migdałowych
- sok z 1 cytryny
- olej do smażenia
- sól
- pieprz

1. Porcje karpia natrzeć sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Jajka lekko ubić. Porcje ryby maczać najpierw w jajku, potem w bułce tartej, ponownie w jajku i wreszcie w płatkach migdałowych. Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.

DOBRE RADY: Aby ryba nie rozpadła się podczas obracania na patelni, do tłuszczu należy dodać trochę soku z cytryny.

Elegancki karp po poznańsku

- 1 kg sprawionego karpia i podzielonego na dzwonka
- 1 duża porcja włoszczyzny bez kapusty
- 1–2 liście laurowe
- 1 łyżka margaryny lub masła
- 1 płaska łyżka przesianej mąki
- ½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 1 czerstwy piernik, tzw. katarzynka (nie w czekoladzie!) (5 dag)
- 5 dag rodzynek
- 1 łyżka płatków migdałowych
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 2–3 ziarna pieprzu
- 2 ziarna ziela angielskiego
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól

1. Włoszczyznę oczyścić i drobno poszatkować lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Zalać 4 szklankami wody z dodatkiem łyżeczki przyprawy warzywnej, dodać liście laurowe i pieprz ziarnisty oraz ziele angielskie, zagotować na małym ogniu.
2. Do wrzącego wywaru dodać łyżeczkę soku z cytryny, włożyć porcje ryby i gotować na małym ogniu około 20 minut. Porcje ryby wyjąć łyżką cedzakową, zwiększyć ogień i gotować, aż pozostanie ¾ płynu.
3. W rondelku stopić masło, dodać przesianą mąkę i zasmażyć na złoty kolor. Rozprowadzić wywarem z ryby, dodać wino i pokruszony piernik, zagotować, stale mieszając. Przetrzeć przez sito lub, jeszcze lepiej, zmiksować. Doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem

z cytryny. Dodać rodzynki oraz płatki migdałowe i podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu (warto podłożyć płytkę ochronną), aż sos stanie się ciemnozłocisty. **4.** Porcje ryby włożyć do sosu i wstawić do nagrzanego, a następnie zgaszonego piekarnika na pół godziny.

Najlepiej podawać z domowym makaronem – łazankami albo krajanką lub ziemniakami purée. Doskonałym dodatkiem są także łazanki przygotowane z pokrojonych w kwadraciki naleśników.

Wigilijny tatar rybny

- 25 dag wędzonego łososia sałatkowego lub wędzonego pstrąga albo filetów śledziowych (matiasy lub rarytasy warszawskie)
- 2 żółtka
- 1 cebula
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- 1–2 ogórki konserwowe
- oliwa
- ocet winny
- sól
- pieprz

1. Rybę drobniutko pokroić, tak aby konsystencją przypominała prawdziwy tatar.
2. Wokół siekanej ryby ustawić tradycyjne (i nietradycyjne) dodatki: żółtko, posiekaną cebulkę, posiekaną pietruszkę, posiekane ogórki konserwowe oraz przyprawy: sól, pieprz, oliwę i ocet.

Każdy stołownik osobiście nabiera tatar z półmiska i doprawia do smaku.

DOBRE RADY: Wędzony węgorz i łosoś przechowywane w lodówce nie będą wysychały, jeśli ich skórę posmarujemy cienko oliwą lub olejem i zawiniemy w folię spożywczą.

Kresowy śledź po grecku

- 1 kg filetów śledziowych (matiasy)
- 50 dag cebuli
- 50 dag marchewki
- 1 szklanka przecieru pomidorowego
- ½ szklanki dobrego oleju lub oliwy
- 2–3 łyżki octu winnego
- cukier
- 5–6 ziaren pieprzu
- 3–4 ziarna ziela angielskiego
- 1–2 liście laurowe

1. Śledzie pokroić w cienkie paseczki.
2. Cebule drobno posiekać, marchewkę obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Zeszklić na tłuszczu, nie rumieniąc.
3. Zalać przecierem pomidorowym, dodać ocet, pieprz, ziele angielskie, pokruszone liście laurowe i dusić, stale mieszając, na małym ogniu około 15 minut, następnie ostudzić, dodać śledzie, wymieszać i przełożyć do słoików.
4. Wstawić do lodówki co najmniej na jedną noc.

Śledzie radziwiłłowskie

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy lub rarytasy warszawskie)
- 3 duże cebule
- 4 goździki
- 4 ziarna pieprzu
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- malutki kawałek kory cynamonowej
- ½ szklanki rodzynek
- 1 szklanka wytrawnego białego wina
- ½ łyżeczki cukru
- 1 pomarańcza
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)

1. Ryby dokładnie umyć, osuszyć i pokroić na dzwonka.
2. Pół szklanki wody z korzeniami i cukrem gotować pod przykryciem na małym ogniu, a gdy płyn nabierze już aromatu, przecedzić i wymieszać z winem. Ponownie doprowadzić do wrzenia, wsypać umyte i pozbawione ogonków rodzynki, pozostawić do ostudzenia.
3. Cebulę pokroić w cienkie plasterki i zblanszować, zanurzając na sitku we wrzącej wodzie.
4. W czystych i wyparzonych suchych słoikach układać warstwami śledzie i cebulę, zalać marynatą i wstawić na noc (co najmniej) do lodówki.

Podawać śledzie przybrane plasterkami pomarańczy i posypane posiekaną natką.

Wigilijny śledź wileński

- 50 dag solonych filetów śledziowych (matiasy)
- 3 średnie cebule
- sok z 1 cytryny
- suszone oregano
- 1–2 suszone ostre papryczki
- oliwa z oliwek lub dobry olej słonecznikowy

1. Śledzie podzielić na niewielkie kawałki, zalać sokiem z cytryny i dokładnie wymieszać, pozostawić na pół godziny.
2. Cebule pokroić w drobną kostkę.
3. W czystych wyparzonych słoikach układać warstwami drobno pokrojoną cebulę i śledzia, posypując obficie suszonym oregano i odrobiną rozdrobnionej papryki i polewając oliwą. Ostatnią warstwą powinna być cebula.

Najlepiej przygotować co najmniej na dzień przed podaniem.

Grodzieński śledź pod pierzyną

- 3 średnie marchewki
- 3 średnie buraki
- 3 duże ziemniaki
- 3 średnie cebule
- 50 dag solonych filetów śledziowych (matiasy)
- 4 jajka
- sok z ½ cytryny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)
- 1 większy słoik majonezu
- sól
- pieprz

Tradycyjne solone śledzie należy uprzednio wymoczyć – najlepiej w mleku. Matiasy wystarczy wyjąć z opakowania.

1. Jajka ugotować na twardo. Marchewkę, buraki i ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić i obrać.
2. Na dnie szklanej, dość wysokiej salaterki lub tortownicy układać warstwami poszczególne składniki, a każdą warstwę lekko posolić i posmarować majonezem.
3. Najpierw ułożyć warstwę śledzi pokrojonych w kostkę, skropić sokiem z cytryny. Posypać posiekaną zieleniną, drobno posiekanymi lub utartymi na tarce jarzynowej cebulami oraz drobno posiekanymi 2 jajkami.
4. Ułożyć warstwę marchewki startej na tarce. Posypać ziemniakami startymi na tarce z bardzo grubymi oczkami i posiekaną natką.
5. Rozłożyć warstwę utartych buraków polanych sokiem cytrynowym i 2 posiekane jajka. Posypać posiekaną zieleniną i z wierzchu nasmarować majonezem – sałatka

powinna wyglądać jak tort – można ją przybrać zielonymi gałązkami natki pietruszki lub cząstkami jajek.
6. Przed podaniem wstawić sałatkę do lodówki na najwyższą półkę na co najmniej 4 godziny.

Podawać podzielone na porcje jak tort (najlepiej posługiwać się łopatką do tortu), ze śmietaną lub jogurtem albo z keczupem lub podobnym sosem.

Śledzie po łebsku

- 50 dag filetów ze świeżych śledzi
- 50 dag pomidorów
- 2 cebule
- 2–3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- sok z 1 cytryny lub ocet winny albo jabłkowy
- 1 łyżeczka suszonych ziół (prowansalskie, oregano)
- cukier
- sól
- pieprz

1. Filety śledziowe umyć, osuszyć, pokroić na 2–3 części. Natrzeć sokiem z cytryny, solą, pieprzem i ziołami. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki co najmniej na pół godziny.
2. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić w plasterki, podobnie jak cebulę.
3. W płaskim rondlu podgrzać oliwę i przekładać kawałki śledzia, plastry pomidorów i cebuli. Podlać 2–3 łyżkami wody i dusić potrawę do miękkości.

Najlepiej podawać z ziemniakami z wody lub purée.

DOBRE RADY: Pokrojoną cebulę można skropić sokiem z cytryny – będzie nieco łagodniejsza i bardziej delikatna w smaku.

Śledzie majerankowe

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 10 ząbków czosnku
- 3–4 łyżki suszonego majeranku
- sok z 1 cytryny lub ocet (jabłkowy albo winny)
- oliwa lub dobry olej

1. Śledzie umyć i osuszyć, skropić obficie sokiem z cytryny i odstawić na pół godziny, a następnie podzielić na porcje.
2. Czosnek pokroić na połówki. W pojemnym słoju układać warstwami porcje śledzia, przekładając czosnkiem i obficie posypując majerankiem. Zalać oliwą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 dni.

Latem suszony majeranek można zastąpić garścią drobno posiekanego świeżego.

Tradycyjne zawijasy musztardowe

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- musztarda
- 2–3 liście laurowe
- olej

1. Filety smarować musztardą i zwijać ściśle w ruloniki. Spinać wykałaczką.
2. Ciasno układać w słoju, przekładając liśćmi laurowymi. Zalać olejem i wstawić do lodówki na 2–3 dni.

Śledzie podawać na dużym półmisku, przełożone krążkami cebuli i marynowanymi grzybkami lub ogórkami.

Śledziki w słonecznym sosie

- 25–30 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 1 żółtko z jajka ugotowanego na twardo
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy
- 1 nieduża cebula
- 1 ogórek konserwowy
- ¼ szklanki oliwy lub dobrego oleju
- 2 łyżki octu
- cukier
- natka pietruszki do przybrania

1. Śledzie pokroić na niewielkie porcje, cebulę w niewielką kostkę, a ogórek w plasterki.
2. Żółtko rozetrzeć z gorczycą, a następnie, stale ucierając, dodawać po łyżce olej. Doprawić octem i cukrem do smaku.
3. Na półmisku układać porcje śledzia i plasterki ogórka, posypać cebulą. Polać przygotowanym sosem i przybrać gałązkami pietruszki.

Śledzie w śmietanie

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 1 cebula
- 2 kwaskowate jabłka
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 1–2 łyżeczki musztardy
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- garść posiekanej zieleniny (szczypiorek)

Ewentualnie

- cukier

1. Filety podzielić na niewielkie porcje i ułożyć w salaterce.
2. Cebule i jabłka pokroić w drobną kostkę, skropić sokiem z cytryny, wymieszać. Śmietanę wymieszać z musztardą, połączyć z cebulą i jabłkiem, doprawić do smaku.
3. Śledzie zalać sosem i posypać zieleniną.

Podawać od razu lub odstawić na pół godziny, aby się przegryzły.

Śledzie chrzanowe po małopolsku

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 25 dag kwaskowatych jabłek
- 25 dag gęstej śmietany
- 1 mniejszy korzeń chrzanu lub ½ średniego
- sok z 1 cytryny lub ocet (winny albo jabłkowy)
- cukier
- 1 główka sałaty (może być masłowa lub kędzierzawa, względnie mieszanka różnych sałat)
- 2 średnie pomidory lub 5–6 pomidorków koktajlowych
- 1 mały por (zielone listki)

1. Śledzie pokroić na niewielkie porcje.
2. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny. Chrzan zetrzeć na tarce z małymi oczkami, skropić sokiem z cytryny. Jabłka i chrzan połączyć ze śmietaną, doprawić do smaku.
3. Salaterkę wyłożyć liśćmi sałaty, na nich rozłożyć chrzanową surówkę i porcje śledzia. Przybrać pomidorami (duże pomidory pokroić w półplasterki, a koktajlowe przekroić na połówki) i pokrojonym w piórka porem. Podawać od razu.

DOBRE RADY: Talerze i sztućce używane do ryb (a przede wszystkim śledzi) i cebuli należy najpierw zamoczyć w zimnej wodzie z dodatkiem łyżeczki soli, a dopiero potem umyć w ciepłej wodzie.

Tradycyjne rolmopsy

- 50 dag śledzi
- 1–2 cebule
- 1–2 ogórki konserwowe
- 1–2 marchewki
- 1–2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 4–5 ziaren pieprzu
- cukier
- ½ szklanki octu winnego lub jabłkowego
- ½ szklanki wody źródlanej

1. Cebule pokroić w półplasterki, marchew w plasterki. Przełożyć do rondelka, zalać wodą i octem, dodać przyprawy i cukier do smaku. Zagotować, mieszając, aby cukier się całkiem rozpuścił, i ostudzić.
2. Ogórki pokroić w spore słupki lub plasterki. Na każdy filet nakładać porcję ogórka, cebuli i marchewki (z marynaty) i ściśle zwijać w ruloniki. Spinać wykałaczkami. Ułożyć ściśle w pojemnym słoju i zalać zalewą. Wstawić do lodówki na co najmniej 24 godziny.

Absolutnie wspaniałe rolmopsy

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 1 słoiczek konfitur cebulowych (przepis poniżej)
- sok z 1 cytryny
- oliwa lub dobry olej

Konfitury cebulowe:

- 1 kg czerwonej cebuli
- 3–4 ząbki czosnku
- 5–6 łyżek octu winnego (najlepiej z czerwonego wina)
- 3 łyżki płynnego miodu (najlepiej wielokwiatowego)
- garść rodzynek
- oliwa
- tymianek (świeży lub suszony)
- sól
- pieprz

Filety skropić sokiem z cytryny, posmarować konfiturami cebulowymi i zwinąć w rulonik, spinając wykałaczką. Rolmopsy ułożyć ciasno w słoju i zalać oliwą, tak aby były przykryte. Wstawić do lodówki na 2–3 dni.
Przygotować konfitury:
1. Cebule pokroić w piórka i zeszklić na oliwie.
2. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobno posiekać, dodać do cebuli razem z rozdrobnionym tymiankiem, dokładnie wymieszać, doprawić solą (niedużo) i pieprzem (do smaku).
3. Ocet wymieszać z płynnym miodem, dodać umyte rodzynki i dolać do cebuli. Smażyć na małym ogniu, często mieszając, aż cebula uzyska konsystencję dość gęstych konfitur.

4. Przełożyć do słoiczków wyparzonych wrzątkiem, zamknąć, obrócić i ostudzić pod kocykiem.

Takie konfitury doskonale pasują także do wędliny i zimnych mięs.

Koreczki śledziowe na rauszu

- 25–30 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 5 dag suszonych śliwek (bez pestek) lub śliwek w occie
- 1 mały por
- ½ cytryny
- 1 łyżeczka czystej wódki
- majonez

1. Śliwki umyć i zalać ciepłą wodą z wódką, pozostawić, aby napęczniały, a następnie odcisnąć. Por poszatkować, cytrynę pokroić w półplasterki, usunąć z nich pestki.
2. Filety umyć i osuszyć. Owijać nimi odciśnięte śliwki i spinać wykałaczkami.
3. Gotowe koreczki układać na półmisku, przekładając kawałeczkami cytryny, posypać porem i przybrać majonezem.

Śledzie bazyliszki

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- duża garść świeżej bazylii
- 1 ostra papryczka (świeża lub suszona)
- 1 cytryna
- 1 główka czosnku

Ewentualnie

- suszone pomidory

1. Ząbki świeżego czosnku pokroić na połówki, papryczkę rozdrobnić, bazylię posiekać.
2. Z połowy cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok, drugą połowę pokroić w półplasterki, usunąć z nich pestki.
3. Filety umyć, osuszyć, podzielić na porcje i zalać sokiem z cytryny, odstawić na pół godziny.
4. W pojemnym słoju układać warstwami śledzie, przekładając czosnkiem i kawałeczkami cytryny, każdą warstwę posypując bazylią i rozdrobnioną papryczką.
5. Oliwę wymieszać ze skórką otartą z cy- tryny, zalać śledzie i wstawić do lodówki na co najmniej jeden dzień.

Zamiast bazylii można użyć mieszanki bazylii z natką pietruszki.

Można także dodać kilka suszonych pomidorów z zalewy pokrojonych w paseczki.

Śledzie pod serowym kocykiem

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 15 dag żółtego sera startego na tarce z dużymi oczkami
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 2–3 cebulki dymki ze szczypiorem lub 2 cebule
- ½ szklanki majonezu
- pieprz

Ewentualnie

- mleko, sok z 1 cytryny lub ocet winny albo woda gazowana

1. Jeśli śledzie są bardzo słone, należy je wymoczyć (w mleku, zakwaszonej sokiem z cytryny lub octem winnym wodzie lub wodzie gazowanej).
2. Jajka i cebule pokroić w drobną kostkę. Śledzie osuszyć (najlepiej bibułkowym ręcznikiem) i pokroić na niewielkie porcje, oprószyć pieprzem.
3. W salaterce ułożyć warstwę posiekanej cebuli, na niej rozłożyć kawałki śledzi. Posypać rozdrobnionymi jajkami, a następnie tartym serem. Przed podaniem polać majonezem.

Śledzie leśniczyny

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 1 czerwona cebula
- ½ szklanki borówek (mogą być mrożone) lub czarnych jagód

Zalewa:

- 150 ml octu winnego
- ⅓–½ szklanki cukru
- 10 lekko utłuczonych ziaren czarnego pieprzu
- 150 ml wody źródlanej

1. Przygotować zalewę: zagotować wodę z octem, cukrem i pieprzem. Cebulę pokroić w półplasterki i dodać do gorącej zalewy razem z borówkami, ostudzić.
2. Śledzie dokładnie osuszyć i pokroić na niewielkie porcje, układać w słoiku warstwami, każdą warstwę polewając zalewą z jagodami. Wstawić do lodówki na co najmniej dobę.

W przepisie można pominąć cebulę – śledzie będą mieć wtedy bardziej delikatny smak.

W wersji eleganckiej zalewę można przygotować na winie, jednak wtedy należy zmniejszyć ilość octu. Proporcje składników marynaty zależą w dużym stopniu od octu – jeśli jest on bardzo mocny, trzeba dolać wody.

Śledzie po kowieńsku

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 3 średnie marchewki
- 3–4 cebule
- 5– 6 dag suszonych grzybów
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek)
- oliwa lub olej
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- majonez

1. Grzyby dokładnie umyć, zalać wodą, tak aby były przykryte, i gotować na małym ogniu, aż zmiękną. Ostudzić, odcisnąć (płyn zachować) i drobno posiekać.
2. Marchewki i cebule zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i zeszklić na 1–2 łyżkach oliwy. Dodać grzyby, podlać 2–3 łyżkami grzybowego wywaru i doprawić do smaku. Dusić pod przykryciem 5 minut.
3. Filety śledziowe umyć, osuszyć i zwinąć w ruloniki (jeśli filety są duże, należy je podzielić na mniejsze porcje) i spiąć wykałaczkami.

Rolmopsy ułożyć na półmisku i polać sosem grzybowym oraz posypać posiekaną zieleniną. Można też przybrać majonezem.

Chrzanowe rolmopsy bocheńskie

- 8 marynowanych płatów śledziowych
- 2–3 łyżki świeżo startego korzenia chrzanu
- 1 cebula (najlepiej czerwona)
- garść rodzynek
- 1 łyżka płynnego miodu wielokwiatowego
- 3 łyżki oleju
- ½ szklanki gorącego mleka
- 5 łyżek majonezu
- 5 łyżek śmietany
- grubo mielony pieprz (najlepiej zielony)
- sok z cytryny lub ocet winny – do smaku
- natka pietruszki do przybrania

1. Rodzynki dokładnie umyć i osuszyć. Chrzan umieścić na sitku i przelać wrzącym mlekiem, a następnie dokładnie odcisnąć. Dodać odrobinę soku z cytryny lub octu winnego, rodzynki i miód, doprawić pieprzem i solą. Cebulę zetrzeć na tarce i wymieszać z chrzanem.
2. Płaty śledziowe pokroić na połówki, posmarować chrzanem i zwinąć w rulonik, a następnie spiąć wykałaczką.
3. Śmietanę wymieszać z majonezem, polać rolmopsy. Posypać pieprzem i przybrać natką.

Śledzie leśniaki

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 2 średnie cebule
- 8 dag suszonych grzybów
- olej (najlepiej słonecznikowy)
- sól
- pieprz
- wino

Ewentualnie

- mleko, sok z 1 cytryny lub ocet winny albo woda gazowana

1. Jeśli śledzie są bardzo słone, należy je wymoczyć (w mleku, zakwaszonej sokiem z cytryny lub octem winnym wodzie lub w wodzie gazowanej). Następnie odsączyć i dokładnie osuszyć.
2. Grzyby zalać letnią wodą lub winem, tak aby były przykryte, odstawić na kilka godzin (najlepiej na noc), następnie dokładnie odsączyć (płyn można wykorzystać jako „smak” do zupy).
3. Cebule drobno posiekać i zeszklić na oleju. Grzyby posiekać i dodać do cebuli, smażyć, stale mieszając, aż grzyby zmiękną i stracą zapach surowizny. Doprawić do smaku.
4. Masą grzybową smarować filety, zwijać je w roladki i spinać wykałaczkami.

Można podawać od razu po przygotowaniu.

Śledzie na góralską nutę

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 25 dag bryndzy
- 1 szklanka śmietany (18%)
- 3–4 ząbki czosnku
- ¼ puszki groszku konserwowego
- 1–2 stręki czerwonej papryki
- garść posiekanej zieleniny (najlepiej natka pietruszki lub szczypiorek)
- 1 cytryna
- 2 łyżeczki cukru pudru
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- mleko, sok z 1 cytryny lub ocet winny albo woda gazowana

1. Jeśli śledzie są bardzo słone, należy je wymoczyć (w mleku, zakwaszonej sokiem z cytryny lub octem winnym wodzie lub wodzie gazowanej).
2. Z cytryny delikatnie otrzeć żółtą skórkę, następnie usunąć białe błonki (albedo) i pokroić w półplasterki, usunąć pestki.
3. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Bryndzę utrzeć na krem i wymieszać z czosnkiem, pieprzem i skórką otartą z cytryny (wszystkie składniki można też zmiksować).
4. Śmietanę lekko ubić z cukrem i szczyptą soli, wymieszać z bryndzą, przykryć i schłodzić w lodówce.
5. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki, dodać do bryndzy razem z groszkiem

i posiekaną zieleniną, dokładnie wymieszać.
6. Śledzie dokładnie osuszyć, pokroić na porcje i ułożyć w salaterce lub na półmisku. Rozłożyć na nich krem z bryndzy, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Przed podaniem udekorować półplasterkami cytryny.

DOBRE RADY: Chcąc pozbyć się intensywnego zapachu czosnku, należy zjeść jabłko, pietruszkę (natkę lub kawałek korzenia), surowy bób lub pogryźć ziarenka palonej kawy.

Śledzie imbirowe

- 50 dag filetów śledziowych (matiasy)
- 1–2 łyżeczki mielonego imbiru
- ½–1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- tarta gałka muszkatołowa
- 1–2 łyżki octu winnego lub balsamicznego
- ½ szklanki przecieru pomidorowego
- 2 cebule
- ½ szklanki gorącego bulionu warzywnego (z kostki)
- ½ szklanki oleju

Ewentualnie

- mleko, sok z 1 cytryny lub ocet winny albo woda gazowana

1. Jeśli śledzie są bardzo słone, należy je wymoczyć (w mleku, zakwaszonej sokiem z cytryny lub octem winnym wodzie albo wodzie gazowanej).
2. Cebulę drobno posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z przyprawami i octem, zalać gorącym bulionem warzywnym, ostudzić. Do letniej cebuli dodać olej i przecier pomidorowy, dokładnie wymieszać.
3. Śledzie osuszyć i pokroić na porcje. Połączyć z sosem imbirowym i przełożyć do słoików. Wstawić do lodówki na co najmniej 12 godzin przed podaniem.

Śledzie złociste

- 4 duże filety śledziowe (40–50 dag)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 200 ml (1 mniejsza szklanka) śmietany (22%)
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka lekko utłuczonej gorczycy
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżka sosu sojowego
- sok z 1 cytryny
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (najlepiej natki pietruszki lub koperku)

Ewentualnie

- mleko, sok z 1 cytryny lub ocet winny albo woda gazowana

1. Jeśli śledzie są bardzo słone, należy je wymoczyć (w mleku, zakwaszonej sokiem z cytryny lub octem winnym wodzie albo wodzie gazowanej).
2. Śmietanę zmiksować z musztardą, sosem sojowym, gorczycą i kurkumą. Doprawić pieprzem i sokiem z cytryny.
3. Jajka pokroić w ósemki. Śledzie osuszyć i pokroić na niewielkie kawałki. Ułożyć razem w salaterce. Zalać sosem i posypać obficie posiekaną zieleniną.
4. Przed podaniem wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.

DANIA JEDNOGARNKOWE, ZAPIEKANKI

Ciulim lelowski

Porcja dla 6 osób:

- 2 kg ziemniaków
- 1 kg żeberek
- 5–6 skrzydełek drobiowych (najlepiej gęsich)
- 20 dag surowego boczku
- 2–3 cebule
- 25 dag (1 kostka) smalcu
- przyprawy
- sól
- pieprz
- mielona papryka słodka lub ostra
- mielony imbir
- suszony majeranek
- tłuszcz do nasmarowania kociołka lub formy

1. Żeberka pokroić na małe kawałki, natrzeć solą, pieprzem i imbirem. Przykryć, najlepiej folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce na około 2 godziny, a następnie zrumienić na kilku łyżkach smalcu.
2. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce jak na placki ziemniaczane, doprawić do smaku.
3. Boczek oraz cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na smalcu, ostudzić i wymieszać z masą ziemniaczaną. Masę ziemniaczaną doprawić do smaku.
4. W natłuszczonym żeliwnym kociołku lub wysokiej formie do zapiekania układać warstwami ziemniaki i mięso. Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika (100°C) i piec kilka godzin, najlepiej całą noc.

Staroświecka pieczonka

- 1 kg ziemniaków
- 50 dag mielonego mięsa
- 50 dag białej kapusty
- 1–2 marchewki
- 3 kiszone ogórki
- 1½ szklanki kwaśnej śmietany
- suszone zioła (najlepiej prowansalskie, ale może też być np. tymianek, lebiodka, bazylia) lub duża garść świeżych ziół (najlepiej mieszanych: natka pietruszki, szczypiorek, koperek, bazylia, estragon, lebiodka, majeranek itp.)
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki obrać i pokroić w niewielką kostkę. Kapustę, marchewki i ogórki drobno poszatkować.
2. Składniki układać warstwami w natłuszczonej uprzednio formie w następującej kolejności: ziemniaki, mięso, kapusta, marchewka i ogórki. Każdą warstwę posypać przyprawami.
3. Zalać śmietaną i szczelnie zamknąć lub przykryć folią. Wstawić do nagrzanego piekarnika (160–200°C) na godzinę.

Pasterski śmietnik

- 75 dag mięsa z indyka pokrojonego w kostkę jak na gulasz
- 2–3 duże cebule
- 4 strąki kolorowej papryki
- 450 g pomidorów w zalewie (1 puszka)
- 50 dag pieczarek lub boczniaków
- 2 ostre papryczki (czuszki, peperoncino)
- 5–6 ząbków czosnku
- ½ szklanki ryżu
- rosół z kostki lub woda z łyżką przyprawy warzywnej typu Vegeta
- 4 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek, oregano)

1. Mięso umyć, osuszyć i natrzeć sokiem z cytryny, solą, pieprzem i odrobiną przyprawy warzywnej. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę. Następnie obtoczyć w mące i obsmażyć na tłuszczu. Wyjąć łyżką cedzakową.
2. Cebulę drobno pokroić, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki, zeszklić na tym samym tłuszczu, na którym smażyło się mięso. Dodać przecier pomidorowy lub pomidory z zalewy rozgniecione widelcem i gotować na małym ogniu 10 minut.
3. Włożyć mięso, zalać rosołem z kostki, tak aby było przykryte, i gotować do miękkości na małym ogniu.

4. Grzyby oczyścić i pokroić w plasterki, czosnek zmiażdżyć lub drobno posiekać, papryczki pokruszyć, ryż wypłukać pod bieżącą wodą, odsączyć. Wszystko dodać do mięsa, doprawić do smaku i gotować do miękkości.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Tłuszcz nie będzie pryskał z patelni podczas smażenia, jeśli dodamy do niego szczyptę soli.

Kociołek mazowiecki

- 40 dag mięsa (z indyka, wieprzowe) pokrojonego w dużą kostkę
- 50 dag ziemniaków
- 3 marchewki
- 2 cebule
- 1 por (tylko jasna część)
- 1 średni seler
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 1–2 liście laurowe
- 2–3 łyżki oliwy lub oleju
- 1–2 łyżki przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz ziołowy lub cytrynowy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)

1. Mięso skropić sokiem z cytryny, natrzeć przyprawą warzywną, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Mięso obtoczyć w mące i zrumienić na tłuszczu.
3. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce tłuszczu. Pozostałe jarzyny (poza ziemniakami) drobno poszatkować, dodać do cebuli i dusić, stale mieszając, 5 minut – powinny zmiękknąć. Dodać zrumienione mięso i zalać 2 szklankami wody. Dodać liść laurowy, szczyptę soli i szczyptę pieprzu ziołowego. Dusić na małym ogniu około 30 minut.
4. Ziemniaki obrać i pokroić na ćwiartki, dodać do jarzyn, podlać wodą, tak aby ziemniaki były zaledwie przykryte. Gotować, aż ziemniaki zmiękną, ale nie będą jeszcze rozgotowane.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Aby zwiędnięte ziemniaki stały się znów jędrne, przed obraniem należy je włożyć na pół godziny do zimnej wody. Nie ściemnieją podczas gotowania, jeśli do wody dodamy pół szklanki mleka.

Gulasz tarchomiński

- 50 dag parówek, serdelków lub kiełbasy (parówkowa, jałowcowa itp.)
- 40 dag średniego makaronu (świderki, kolanka, rurki, penne, muszelki, kokardki)
- 1 por (tylko jasna część)
- 40 dag (1 puszka) pomidorów w zalewie
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- oliwa lub olej
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, szczypiorek, tymianek)

1. Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody na „półtwardo”, dokładnie odcedzić i wymieszać z 1–2 łyżkami oliwy.
2. Por drobno poszatkować i zeszklić na tłuszczu, oprószyć łyżeczką przyprawy warzywnej, dodać pomidory odciśnięte z zalewy i rozgniecione widelcem, zagotować. Parówki obrać z osłonek i pokroić w plasterki lub w kostkę, wrzucić do sosu i dusić na małym ogniu 15–20 minut. Doprawić do smaku.
3. Dodać makaron i posiekaną zieleninę, dobrze wymieszać.

Śmietnik leśniczego

- 40 dag (4 torebki) kaszy gryczanej
- ½ pieczonego lub duszonego dużego kurczaka
- 20 dag pieczarek
- 2 cebule
- 1 łyżeczka suszonych ziół (zioła prowansalskie, majeranek, tymianek)
- 5 łyżek margaryny lub oleju
- przyprawa warzywna typu Vegeta lub przyprawa do zup w płynie
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Kaszę ugotować na sypko w wodzie z dodatkiem łyżeczki przyprawy warzywnej, dokładnie odsączyć i wymieszać z 3 łyżkami margaryny.
2. Pieczarki oczyścić, cienko poszatkować i skropić do smaku sokiem z cytryny, odstawić na 15 minut. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na pozostałym tłuszczu, dodać pieczarki i dusić do miękkości na małym ogniu.
3. Mięso obrać ze skórki i oddzielić od kości, pokroić w kostkę, dodać do cebuli razem z kaszą i ziołami. Wymieszać na małym ogniu, doprawić do smaku.

Śląskie jadło

- 50 dag ugotowanych ziemniaków
- 25 dag parówek lub serdelków
- 1 duża cebula
- 5 jajek
- 3–4 łyżki mleka lub śmietany
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek lub łyżeczka suszonych ziół (zioła prowansalskie, tymianek, oregano)
- sól
- pieprz
- tłuszcz do smażenia

1. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Parówki obrać z osłonek, pokroić w plasterki. Ziemniaki pokroić w plastry. Parówki i ziemniaki dodać do cebuli i lekko zrumienić.
2. Jajka ubić z mlekiem oraz szczyptą soli i pieprzu. Zalać ziemniaki z dodatkami i smażyć na małym ogniu, aż jajka się zetną. Posypać posiekaną zieleniną.

Żeby jajka były dobrze wysmażone, potrawę można wstawić na 5 minut do nagrzanego piekarnika.

Wesoły kociołek mięsny

- 40–50 dag mięsa drobiowego lub wieprzowego pokrojonego jak na gulasz
- 50 dag ziemniaków
- 1 pęczek młodej marchewki
- 2 cebule
- 1 ząbek czosnku
- sok z 1 cytryny
- oliwa, olej lub margaryna
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, tymianek)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mięso natrzeć sokiem z cytryny i przyprawą warzywną typu Vegeta. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Ziemniaki ugotować w mundurkach, tak aby pozostały jędrne. Lekko ostudzić, obrać i pokroić w dość grube plasterki.
3. Marchewki oczyścić i włożyć na 3 minuty do wrzątku, odcedzić i pokroić w plasterki.
4. Formę do zapiekania natrzeć przeciętym ząbkiem czosnku, natłuścić. Cebule pokroić w kostkę lub piórka. Mięso zrumienić na tłuszczu, przełożyć do formy. Na tym samym tłuszczu zeszklić cebule i wyłożyć je na mięso. Na warstwie cebuli ułożyć marchewki i przykryć je warstwą ziemniaków. Każdą warstwę posypywać posiekaną zieleniną. Pokropić tłuszczem i wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 20–30 minut.

Zapiekanka łowicka

- 60 dag ziemniaków
- 40 dag tłustego sera twarogowego
- 1 szklanka kaszki krakowskiej lub kaszy manny
- 1 szklanka mleka
- 3 jajka
- masło
- garść posiekanej zieleniny (koperek, szczypiorek, natka pietruszki)
- sól
- pieprz
- tarta gałka muszkatołowa lub imbir
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Kaszkę zalać wrzącym mlekiem i ostudzić. Ziemniaki umyć, ugotować w mundurkach, obrać i jeszcze lekko ciepłe zemleć w maszynce lub przetrzeć przez sito razem z twarogiem.
2. Dodać napęczniałą już kaszę z mlekiem, ubite ze szczyptą soli jajka, 3 łyżki miękkiego lub nawet stopionego masła i posiekany koperek. Dobrze wymieszać i doprawić do smaku.
3. Formę do zapiekania natłuścić i wysypać bułką tartą, zapiekankę przełożyć i przykryć wiórkami z zimnego masła. Piec około godziny w ciepłym (około 180°C) piekarniku.

Podawać z dodatkiem surówek, ewentualnie z sosem grzybowym lub pomidorowym.

Ryż po góralsku

- 40 dag (4 torebki) ryżu
- 3 duże łyżki masła lub margaryny
- 30 dag bryndzy
- 3 jajka
- 10 dag gęstej śmietany
- wywar warzywny lub kostka rosołowa
- 2–3 cebulki dymki ze szczypiorem
- sól
- pieprz
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ryż ugotować na sypko w rosole z kostki, odcisnąć i wymieszać z masłem, ostudzić.
2. Bryndzę utrzeć na krem z jajkami, śmietaną oraz drobno posiekanymi dymkami, dodać ryż i dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem – masa powinna być dość pikantna!
3. Formę do zapiekania natłuścić i wysypać bułką tartą, włożyć zapiekankę, posypać z wierzchu wiórkami zimnego masła. Zapiekać około pół godziny w dobrze nagrzanym piekarniku.

Ryż po myśliwsku

- 50 dag mięsa pieczonego kurczaka (wegetarianie mogą zastąpić mięso porcją kostki sojowej uprzednio ugotowanej w grzybowym rosole z kostki, a po napęcznieniu dokładnie odciśniętej)
- 30 dag (3 torebki) ryżu
- 1 duża cebula
- 25 dag pieczarek
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- duża garść tartego żółtego sera (najlepiej parmezanu)
- kostka rosołowa o smaku grzybowym, warzywnym lub majerankowo-czosnkowym
- przyprawa myśliwska
- ewentualnie utłuczone jagody jałowca, pieprz lub mielona ostra papryka
- 1 szklanka śmietany
- masło
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Cebulę drobno posiekać i udusić na tłuszczu bez rumienienia, dodać oczyszczone i poszatkowane grzyby, dusić na małym ogniu, aż grzyby zmiękną.
2. Mięso pokroić w kostkę, obtoczyć w przyprawie myśliwskiej i zrumienić na maśle.
3. Ryż ugotować na sypko w esencjonalnym rosole z kostki, odcedzić, wymieszać z 2 łyżkami masła.
4. Wymieszać mięso z grzybami i ryżem, doprawić do smaku – masa powinna być dość pikantna!
5. Przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania, zalać śmietaną wymieszaną z żółtym serem. Przykryć wiórkami

zimnego masła. Zapiekać około godziny w nagrzanym piekarniku.

Najlepiej podawać z surówką z kiszonej czerwonej kapusty z winem.

Kasza gryczana pani Władzi

- 30 dag kaszy gryczanej
- 30 dag twarogu
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 2 żółtka
- 10 dag śmietany
- wywar warzywny lub kostka rosołowa warzywna lub grzybowa
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek)

1. Kaszę ugotować na sypko w esencjonalnym wywarze warzywnym, odsączyć i ostudzić, dodać masło lub margarynę, dokładnie wymieszać.
2. Ser utrzeć z żółtkiem i solą na jednolitą masę.
3. Formę do zapiekania natłuścić, włożyć połowę kaszy, rozsmarować nadzienie serowe i przykryć resztą kaszy. Śmietanę ubić z pozostałym żółtkiem i solą, zalać zapiekankę. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika na 20 minut.

Przed podaniem obficie posypać posiekaną zieleniną.

Góralska mamałyga

- 50 dag kaszy kukurydzianej
- 25 dag bryndzy
- 10 dag wędzonego boczku
- 5 dag masła
- 10 dag śmietany
- sól
- pieprz
- mielona ostra papryka
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Do wrzącej osolonej wody, stale mieszając, wsypywać powoli kaszę. Gotować, mieszając, 10–15 minut – kasza powinna stwardnieć. Pozostawić do wystygnięcia.
2. Formę do zapiekania natłuścić i wyłożyć cienkimi plasterkami boczku. Jeśli trochę boczku zostanie, pokroić go w drobną kostkę i zeszklić na tłuszczu.
3. Łyżką maczaną w roztopionym tłuszczu wyłożyć połowę kaszy do formy, skropić tłuszczem (ewentualnie posypać skwarkami), położyć na tym warstwę utartej na krem bryndzy i przykryć resztą kaszy. Polać śmietaną i posypać obficie papryką. Zapiec w piekarniku na złocisty kolor.

Syty jasiek

- 2 cebule
- 2 puszki (po około 450 ml) białej fasoli konserwowej
- 20 dag wędzonego boczku lub kiełbasy (mogą być okrawki różnych wędlin do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- ½ szklanki gęstej śmietany
- garść tartego sera (mogą być wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- garść bułki tartej
- szczypta suszonych ziół (zioła prowansalskie, cząber, rozmaryn, oregano)
- 1 łyżka oleju

1. Cebulę i wędlinę pokroić w kostkę, zeszklić razem na łyżce oleju.
2. Białą fasolę odsączyć z zalewy, wymieszać z wędliną i cebulą oraz ziołami, przełożyć do formy do zapiekania, zalać śmietaną i posypać tartym serem wymieszanym z bułką tartą.
3. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika (200–220°C) i zapiekać, aż ser się rozpuści przez 10–15 minut.

Drobianka

- 25 dag mięsa gotowanego lub pieczonego kurczaka (wegetarianie mogą zastąpić mięso krajanką sojową, uprzednio ugotowaną w esencjonalnym rosole z kostki i po napęcznieniu dokładnie odciśniętą)
- 25 dag makaronu (świderki, muszelki, rurki, kolanka, łazanki)
- 3–4 duże pomidory
- 1–2 ząbki czosnku
- 1 szklanka śmietanki
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 1 mały serek topiony
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, szczypiorek, oregano)
- sól
- pieprz
- garść posiekanych pestek słonecznika

1. Makaron ugotować *al dente*, czyli na półtwardo w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju, dobrze odcedzić i wymieszać z łyżką masła.
2. Pomidory zalać wrzątkiem i po minucie obrać ze skórki, pokroić w grube plastry. Mięso pokroić w paski. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, utrzeć z solą, pieprzem, łyżką masła i serkiem, dodać posiekaną zieleninę i śmietankę, wyrobić na jednolitą kremową masę.
3. Formę do zapiekania natłuścić i wysypać posiekanymi pestkami słonecznika. Ułożyć na nich połowę makaronu, przykryć plasterkami pomidorów wymieszanymi z mięsem kurczaka. Przykryć resztą makaronu i zalać sosem czosnkowym. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 30–40 minut.

Zamiast świeżych pomidorów można wykorzystać 20 dag (1 małą puszkę) pomidorów w zalewie (*pellati*), uprzednio odsączonych z zalewy i rozgniecionych widelcem, a następnie wymieszanych z mięsem.

DOBRE RADY: Zimny ugotowany makaron i ryż możemy ogrzać, przelewając je na cedzaku gorącą wodą.

Zapiekanka ziemniaczanka

- 50 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 1–2 marchewki ugotowane w mundurkach
- 3–4 cebule
- 25 dag wędliny (parówki, szynka, kiełbasa – mogą być różne okrawki)
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 3 łyżki tartego sera (oscypek, parmezan lub wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- 1 łyżka oliwy, oleju lub margaryny
- mielona lub utłuczona kolendra
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki i marchewkę obrać i pokroić w plasterki, wędlinę pokroić w plasterki. Śmietanę lekko ubić z przyprawą warzywną i kolendrą oraz szczyptą soli (do smaku).
2. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie.
W natłuszczonej formie do zapiekania układać warstwami ziemniaki, cebule, wędlinę i marchewkę, każdą warstwę polewając 2 łyżkami śmietany z dodatkami. Ostatnią warstwą powinny być ziemniaki. Polać pozostałą śmietaną i posypać tartym serem.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 20–25 minut.

Kugiel kresowy

- 5–6 ziemniaków
- 10 dag mięsa z pieczonego kurczaka lub indyka lub wędliny
- 1 duża cebula
- 1 czerstwa kajzerka lub kawałek bagietki podobnej wielkości albo 1 kromka pieczywa tostowego
- mleko
- masło lub margaryna
- sól
- pieprz
- 1 ząbek czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, rozmaryn)
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce masła.
3. Bułkę namoczyć w mleku, gdy napęcznieje – odcisnąć i rozdrobnić. Mięso pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
4. Formę do zapiekania przetrzeć przeciętym na pół ząbkiem czosnku, natłuścić i wysypać bułką tartą. Przełożyć ciasto i posypać wiórkami zimnego masła.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i zapiekać do zrumienienia.

Podawać z jogurtem lub kefirem.

Bartoszek

- 75 dag kiszonej kapusty
- 75 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 50 dag grzybów (najlepiej leśnych, ale mogą być też boczniaki lub pieczarki)
- 2 cebule
- ½ szklanki oliwy lub oleju
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, cząber)
- sok z 1 cytryny
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 1 liść laurowy
- 2–3 ziarna ziela angielskiego
- 3 ziarna pieprzu
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki, skropić sokiem z cytryny i wymieszać z łyżeczką przyprawy i posiekaną zieleniną oraz 2–3 łyżeczkami oliwy.
2. Grzyby oczyścić i pokroić w paseczki. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać oczyszczone grzyby, podlać 1–2 łyżeczkami wody, dodać przyprawy i dusić na małym ogniu do miękkości. Oprószyć mąką (najlepiej przez sitko).
3. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, przepłukać ją na cedzaku wrzątkiem i dokładnie odcisnąć. Dodać do cebuli i grzybów, dokładnie wymieszać i zagotować na małym ogniu. Dodać resztę posiekanej zieleniny i dobrze wymieszać.
4. Połowę ziemniaków przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania, przykryć warstwą kapusty z grzybami, a na

nich ułożyć resztę ziemniaków. Polać resztą oliwy i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 40 minut.

DOBRE RADY: Aby ziemniaki w mundurkach łatwiej było obrać, do wody należy dodać szczyptę soli i łyżeczkę oliwy lub oleju, a po ugotowaniu trzeba je natychmiast przelać zimną wodą.

Jaja drwali, czyli zapiekanka prezydencka

- 6 kromek pieczywa tostowego
- 6 plasterków szynki lub wędzonego boczku
- 1 cebula
- 6 jajek
- garść tartego sera
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki śmietany
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Kromki chleba lekko zrumienić z obu stron w tosterze lub w ciepłym piekarniku. Ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania.
2. Plasterki wędliny zeszklić na tłuszczu razem z posiekaną cebulą, ułożyć na kromkach chleba.
3. Żółtka ubić ze śmietaną, pieprzem i szczyptą soli (jeśli boczek jest słony, z soli lepiej zrezygnować). Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z żółtkami.
4. Grzanki zalać masą jajeczną i wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika, aż jajka się zetną.

Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Aby chleb długo zachował świeżość, należy zawinąć go szczelnie w folię spożywczą i zamrozić.

Camembertka

- 1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 1 camembert
- 20 dag boczku
- 2–3 cebule
- niepełna szklanka gęstej śmietany
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki.
2. Cebulę i boczek pokroić, przesmażyć. Wymieszać z ziemniakami, śmietaną i pokrojonym serem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Wyłożyć do formy wysmarowanej masłem. Zapiekać 40–50 minut w 180°C. Podawać tuż po wyjęciu z piekarnika.

KLUSKI, PIEROGI, PLACKI, NALEŚNIKI, OMLETY

Domowy makaron jajeczny

- 1 szklanka przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- 1–2 łyżki wody źródlanej
- sól

1. Mąkę przesiać, wysypać na stolnicę, tak by powstał stożek. Zrobić dołek i wbić jajko, dodać wodę z solą i wyrobić na elastyczne ciasto.
2. Rozwałkować i nieco przesuszyć. Zwinąć w rulon i pokroić w paseczki lub kwadraty o boku 2 x 2 cm.

Taki makaron można przygotować także z mąki razowej lub zabarwić, dodając zamiast wody sok lub purée ze szpinaku albo przecier lub sok pomidorowy.

Ciasto na pierogi

Uwaga! Przepis na dużą porcję

- 1 kg przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki gorącego przegotowanego mleka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 4 jajka
- 10 dag masła lub margaryny
- sól

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, wlać gorące mleko i dodać tłuszcz o temperaturze pokojowej. Energicznie wyrobić, a jeszcze lepiej zmiksować.
2. Dodać jajka i śmietanę, ponownie energicznie wyrobić. Jeśli ciasto będzie zbyt luźne, dodać mąki; jeśli natomiast będzie zbyt twarde, dodać mleka lub śmietany. Rozwałkować, podsypując mąką, i szklanką wykrawać kółka.
3. Farsz najlepiej formować w niewielkie kółka. Brzegi pierogów przed sklejeniem zwilżyć wodą lub białkiem, a do gotującej się wody dodać łyżkę tłuszczu – najlepiej oliwy.

Kołduny grodzieńskie

Ciasto:

- 2 niepełne szklanki przesianej mąki pszennej (najlepiej wrocławskiej)
- 1 duże jajko
- sól

Farsz:

- 35 dag polędwicy baraniej lub wołowej
- 25 dag łoju baraniego lub wołowego
- 1 cebula
- 1 łyżka masła lub margaryny
- majeranek
- szczypta drobno utłuczonego ziela angielskiego
- 4 szklanki esencjonalnego rosołu
- sól
- pieprz

1. Mąkę przesiać na stolnicę ze szczyptą soli, formując kopczyk z wgłębieniem pośrodku. Wbić jajko i dodać tyle wody, aby powstało elastyczne ciasto, takie jak na makaron domowy. Przykryć wilgotną lnianą lub bawełnianą ściereczką i odstawić na kwadrans. Następnie rozwałkować, podsypując mąką, i kieliszkiem do wina lub niewielką szklaneczką wycinać kółka.
2. Przygotować farsz: mięso i łój jak najdrobniej posiekać (na klasyczne kołduny mięso powinno być właśnie siekane, a nie mielone). Cebulę drobniutko posiekać i zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać mięso i łój, ziele angielskie i odrobinę majeranku, pieprz i sól, smażyć przez chwilę, mieszając, na małym ogniu.

3. Kłaść małe porcje farszu na przygotowane kółka i zalepiać jak pierogi.
4. Zagotować rosół, wrzucić kołduny i gotować około 2 minut od wypłynięcia.

Podawać okraszone masłem albo zalane oddzielnie ugotowanym rosołem.

Kołduny postne

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- szczypta soli

Farsz:

- 20 dag grzybów
- 2–3 cebule
- 2 łyżki margaryny lub masła
- 1 filet śledziowy (matias)
- 2 jajka
- szczypta soli i pieprzu

1. Dzień wcześniej grzyby umyć i zalać letnią przegotowaną wodą, tak aby były przykryte. Następnego dnia ugotować je w tej samej wodzie (z wywaru można przygotować wspaniałą zupę grzybową). Ugotowane grzyby dokładnie odcisnąć i posiekać.
2. Cebule posiekać i zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać grzyby i dobrze wymieszać. Śledzia drobniutko posiekać, połączyć z masą grzybową, dodać jajka i doprawić do smaku pieprzem i ewentualnie solą.
3. Z przesianej mąki, jajek i szczypty soli zrobić ciasto, dodając tyle wody, aby ciasto było dostatecznie elastyczne.
4. Rozwałkować ciasto, wykrawać szklanką kółka i na każde kłaść małą porcję farszu. Zalepić jak pierogi.
5. Zagotować osoloną wodę (warto do niej dodać grzybową lub warzywną kostkę rosołową) i wkładać partiami kołduny. Kiedy wypłyną, wyjąć je łyżką cedzakową i okrasić stopionym masłem.

Do masy grzybowej można także dodać odrobinę posiekanej zieleniny: natki pietruszki, szczypiorku lub koperku.

Uszka wigilijne

Ciasto:

- 35 dag przesianej mąki pszennej
- 2 jajka
- szczypta soli

Farsz:

- 10 dag suszonych grzybów
- 1 duża cebula
- 3 jajka
- bułka tarta
- 1–2 łyżki margaryny lub oleju
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- 1 szklanka wytrawnego białego wina lub piwa

1. Grzyby dokładnie umyć, zalać szklanką płynu (woda źródlana, wino lub piwo) i pozostawić na noc.
2. Następnego dnia ugotować (w tym samym płynie). Odcedzić, płyn zachować, np. do przygotowania zupy grzybowej lub barszczu, a grzyby drobniutko posiekać.
2. Cebule posiekać lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, zeszklić na tłuszczu, dodać posiekane grzyby i smażyć, stale mieszając, na małym ogniu 2–3 minuty, tak aby grzyby nieco odparowały, ostudzić.
3. Dwa jajka ugotować na twardo, ostudzić i drobniutko posiekać. Dodać do masy grzybowej razem z łyżką bułki

tartej i surowym jajkiem. Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.
4. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać 2 surowe jajka i szczyptę soli, zagnieść elastyczne ciasto. Cieniutko rozwałkować i kroić na niewielkie kwadraty (o boku 3–5 cm).
5. Maleńkie porcje farszu nakładać na środek każdego kwadratu i składać po przekątnej, dokładnie sklejać brzegi, formując małe uszka.
6. Gotować w lekko osolonej wodzie – im mniejsze uszka, tym krócej.

Zamiast suszonych grzybów można wykorzystać surowe pieczarki, uprzednio przesmażone z cebulą.

DOBRE RADY: Aby pierogi nie rozklejały się podczas gotowania, należy bardzo dokładnie sklejać ich brzegi, smarując je wodą lub białkiem i uważając, aby nie dostał się między nie farsz. Do wody warto też dodać łyżkę tłuszczu.

Czeburki

Ciasto:

- 10 dag mąki
- 1 jajko
- 1–2 łyżki wody
- sól

Farsz:

- 20 dag mielonego mięsa (z indyka, z gęsi, baranie)
- 1 duża cebula
- nieduża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- 5 dag (½ torebki) ugotowanego ryżu
- 1 jajko do smarowania
- tłuszcz (najlepiej smalec) do smażenia
- sól
- pieprz mielony

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli i wysypać na stolnicę, formując niewielki kopczyk. Dodać jajko i 1–2 łyżki wody – wyrobić ciasto makaronowe: powinno być dość miękkie. Rozwałkować na placek grubości 1 cm, przykryć ściereczką i odstawić na kilkanaście minut.
2. Cebulę drobno posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z mięsem (mięso z cebulą można także przepuścić przez maszynkę), dodać sól, pieprz, drobno posiekaną natkę pietruszki oraz ugotowany i wystudzony ryż. Całość skropić wodą, wymieszać i odstawić w chłodne miejsce.
3. Z ciasta wykrawać szklanką krążki o średnicy 10 cm i nakładać na nie farsz. Brzegi posmarować rozmąconym jajkiem. Formować tradycyjne pierogi i dokładnie sklejać brzegi.

4. W głębokim rondelku stopić tłuszcz i smażyć czeburki na złoty kolor.

Pierożki Kaziuczki

Ciasto:

- 8 dużych ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 2 łyżki przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka margaryny lub masła
- sól

Farsz:

- 25 dag mięsa z pieczonego drobiu lub uduszonych grzybów (leśne, pieczarki, boczniaki)
- 1–2 cebule
- 1 łyżka margaryny
- bułka tarta
- 1 jajko
- tłuszcz do nasmarowania formy
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- 1 ząbek czosnku, posiekana zielenina lub szczypta suszonych ziół

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli. Ziemniaki, jeszcze ciepłe, utłuc na jednolitą masę, następnie wyrobić elastyczne ciasto, dodając tłuszcz, jajka i mąkę z solą.
2. Cebule drobno posiekać i zeszklić na łyżce tłuszczu. Mięso drobniutko posiekać, dodać do cebuli i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku.

3. Ciasto rozwałkować i szklanką wykrawać kółka, na każde kłaść łyżeczkę farszu, złożyć na pół i dokładnie sklejać pierożki (można wykorzystać bardzo wygodny przyrząd do klejenia pierogów). Tak przygotowane pierogi maczać w lekko ubitym jajku i panierować w bułce tartej.
4. Ułożyć na natłuszczonej blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i upiec na złoty kolor.

Najlepiej smakują gorące, polane gęstą śmietaną albo stopionym masłem.

Do farszu można także dodać zmiażdżony ząbek czosnku i drobno posiekaną zieleninę (np. natkę pietruszki) lub szczyptę suszonych ziół (np. prowansalskie).

DOBRE RADY: Aby ciasto nie kleiło się do wałka, należy je włożyć na pół godziny do lodówki.

Pierogi żmudzkie

Ciasto:

- tradycyjne

Farsz:

- 20 dag twarogu
- 20 dag wędzonej szynki lub chudego boczku
- 1 duża cebula
- 2 jaja
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- sól
- pieprz

1. Szynkę drobno posiekać, podsmażyć na małym ogniu, pod koniec dodać utartą lub posiekaną cebulę.
2. Ser przetrzeć przez sito, dodać żółtka, kminek, sól, pieprz oraz szynkę z cebulą, dokładnie wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą serową.

Dalej postępować jak w przypadku tradycyjnych pierogów.

Pierogi wileńskie

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej (najlepiej grubo mielonej)
- sól

Farsz:

- 10–15 dag boczku
- 1 cebula
- 1 jajko
- sól
- pieprz

Sos:

- 1 łyżka margaryny lub masła
- 1 łyżka przesianej mąki
- 1 szklanka mleka
- sól

1. Mąkę przesiać z solą i dodać tyle wody, aby powstało dość elastyczne ciasto pierogowe.
2. Boczek i cebulę drobniutko posiekać, doprawić do smaku i wymieszać z jajkiem.
3. Ciasto rozwałkować, podsypując mąką, i szklanką wykrawać placuszki. Na każdy kłaść po porcji nadzienia i dokładnie sklejać.
4. Gotowe pierogi gotować w osolonej wodzie, wyjmować łyżką cedzakową.

Przygotować sos:
1. Tłuszcz stopić, dodać łyżkę przesianej mąki i zasmażyć na złoty kolor.

2. Stale mieszając, dolewać zimne mleko – mieszać, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku.

Pierogi podaje się na talerzach polane rumianym sosem.

Postne pierogi zabużańskie

Ciasto:

- 50 dag mąki pszennej
- 1 jajko
- sól

Farsz:

- 1 główka białej kapusty (około 1¼ kg)
- 1–2 cebule
- 20 dag białego sera
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 3 łyżki oleju
- masło lub stopiona słoninka do okraszenia

1. Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, usunąć głąb i pokroić na ćwiartki lub ósemki. Ugotować w osolonej wodzie (a jeszcze lepiej na parze), a następnie dokładnie odsączyć (można ją wycisnąć przez czystą lnianą albo bawełnianą ściereczkę lub kilkakrotnie złożoną gazę).
2. Cebule pokroić w drobną kostkę, zeszklić na oleju. Kapustę przepuścić przez maszynkę razem z ostudzoną cebulą, doprawić do smaku (można przez chwilę smażyć na małym ogniu, stale mieszając). Ser drobno pokruszyć lub przetrzeć przez sito, wymieszać z masą kapuścianą.
3. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, dodać jajko i ¾ szklanki wody, zagnieść ciasto jak na tradycyjne pierogi. Rozwałkować, podsypując mąką, i wykrawać szklanką kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać porcję farszu, formować pierogi i gotować w osolonej wodzie – czas

gotowania zależy od wielkości pierogów. Ugotowane pierogi odcedzić, przelać gorącą wodą i dokładnie odsączyć.

Podawać okraszone stopionym masłem lub słoninką.

DOBRE RADY: Pierogi najlepiej przygotowywać niedługo przed gotowaniem albo jeśli mamy akurat kulinarną wenę i chcemy przygotować zapas na dłużej – podzielić na porcje i zamrozić.

Nowogrodzkie pierogi z serem

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- sól

Farsz:

- 25 dag białego sera (najlepiej prawdziwego wiejskiego)
- garść posiekanego świeżego estragonu
- 1 jajko
- 1 łyżka masła lub margaryny
- sól
- pieprz

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli i dodać tyle wody, aby powstało elastyczne ciasto pierogowe.
2. Ser przetrzeć przez sito i utrzeć lub zmiksować z masłem na jednolitą masę, dodać posiekaną zieleninę, jajko, doprawić do smaku i dobrze wymieszać.
3. Ciasto rozwałkować, podsypując mąką, wykrawać szklanką kółka i na każde nakładać po porcji farszu. Dokładnie sklejać. Pierogi gotować w lekko osolonej wodzie (zazwyczaj 8–10 minut) i wyjmować łyżką cedzakową.

Najlepiej podawać z kwaśną śmietaną, topionym masłem lub stopioną słoninką lub boczkiem.

Kakory marchewkowe

Ciasto:

- 60 dag ugotowanych ziemniaków
- 3 dag mąki
- sól

Farsz:

- 3–4 marchewki
- 1 nieduża cebula
- 2 łyżki margaryny lub masła
- sól
- pieprz

1. Cebulę posiekać i zeszklić na tłuszczu.
2. Marchewkę ugotować, zetrzeć na tarce z małymi oczkami, dodać do cebuli i wymieszać na małym ogniu. Doprawić solą i pieprzem.
3. Ziemniaki, jeszcze ciepłe, przepuścić przez maszynkę, dodać mąkę i szczyptę soli. Wyrobić ciasto i uformować wałek jak na kopytka. Odkrawać kawałki ciasta, na każdy kłaść porcję farszu i sklejać spore pierożki.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) i upiec na złoty kolor.

Najbardziej smakują podane z sosem grzybowym lub pieczarkowym, można je też okrasić stopionym masłem.

Śliwkowe pierożki wielkopostne

Ciasto:

- 40 dag przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól

Farsz i do okraszenia:

- 50 dag suszonych śliwek (niewędzonych)
- 3 łyżki masła
- garść posiekanych włoskich orzechów
- cukier puder

1. Dzień wcześniej śliwki namoczyć w ciepłej wodzie (dla większego efektu – w winie) i odstawić do napęcznienia. Następnie ugotować i ewentualnie delikatnie usunąć pestki, odsączyć (z wywaru można przygotować pyszny napój).
2. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, dodać jajko i tyle wody, aby zagnieść elastyczne ciasto pierogowe jak na tradycyjne pierogi. Rozwałkować, podsypując mąką. Wykrawać filiżanką krążki, na każdy kłaść odsączoną śliwkę i kleić tradycyjne pierogi. Gotować w dużej ilości lekko osolonej wody, wyjmować łyżką cedzakową.

Przed podaniem posypać posiekanymi orzechami wymieszanymi z cukrem pudrem i polać stopionym masłem. Posiekane orzechy można także usmażyć na maśle i dopiero wtedy posypać nimi pierożki.

Hreczuchy

Ciasto:

- 2 szklanki mąki gryczanej
- 2 jajka
- sól
- ¾ szklanki mleka

Farsz i do okraszenia:

- 1 pęczek dymki ze szczypiorem
- 4 łyżki margaryny lub masła

1. Dymkę ze szczypiorem posiekać i zeszklić na łyżce tłuszczu.
2. Z mąki, mleka, jajka i szczypty soli przygotować gęste ciasto pierogowe. Rozwałkować dość cienko i wykrawać dość duże krążki, smarując ich brzegi lekko ubitym pozostałym jajkiem. Na każdy krążek kłaść po łyżce uduszonej dymki (trochę pozostawić do okraszenia) i sklejać tradycyjne pierogi, dokładnie zaciskając brzegi.
3. Gotować jak zwykłe pierogi w osolonej wodzie, wyjmować łyżką cedzakową. Pozostały tłuszcz stopić, wymieszać z resztą dymki i przed podaniem okrasić pierogi.

Kartacze vel cepeliny

Cepeliny robi się z większej niż pyzy ilości ciasta, o objętości mniej więcej dużej garści. Gotuje się je też dłużej – około pół godziny. Nadziewa się je różnymi farszami. Oto kilka najbardziej tradycyjnych przepisów.

Ciasto:

- 1½ dag surowych tartych ziemniaków
- 50 dag ugotowanych ziemniaków
- 50 dag mąki (najlepiej krupczatki)
- 2 jajka
- sól

1. Utarte na tarce o małych oczkach ziemniaki odcisnąć (jeśli są bardzo wodniste), przełożyć do sporej miski, dodać zmielone w maszynce, przetarte przez sito lub utłuczone gotowane ziemniaki. Mieszając, dodawać jajko i przesianą mąkę. Posolić do smaku.
2. Nabierać łyżką porcje ziemniaczanej masy i mokrymi rękami formować kulę, lekko rozpłaszczać i robić dołek w środku każdego placka. Kłaść na wrzącą osoloną wodę. Kiedy kluski wypłyną, zmniejszyć ogień i gotować około 30 minut, zależnie od wielkości kartacza. Wyjmować łyżką cedzakową.

Podawać polane masłem lub skwarkami z cebulką albo grzybowym sosem.

Przygotować farsz:

Farsz z wędzonej szynki lub polędwicy:

- 50 dag wędzonej szynki lub polędwicy

- cebula
- jajko
- sól
- mielony pieprz

Ewentualnie

- bułka tarta

Szynkę i cebulę drobno posiekać, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku. Jeśli farsz będzie zbyt płynne, dodać trochę bułki tartej.

Farsz z sera:

- 40 dag sera białego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka masła lub margaryny
- sól
- 1 łyżka posiekanej mięty lub estragonu

Ser przetrzeć przez sito lub zemleć w maszynce. Wbić jajko, dodać utarte na śmietanę masło, posiekaną miętę, dokładnie wymieszać i posolić do smaku.

Farsz grzybowy:

- 2 szklanki duszonych grzybów (mogą być pieczarki lub boczniaki, ale najlepsze są grzyby leśne)
- 10 dag boczku
- 1 średnia cebula
- 1 jajko
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka oleju
- sól
- pieprz

Grzyby ostudzić i zemleć w maszynce, boczek drobno pokroić i udusić razem z posiekaną cebulą w łyżce tłuszczu, dodać do grzybów. Dodać bułkę tartą i dokładnie wymieszać, doprawić do smaku.

Farsz kapuściany:

- 3 szklanki kiszonej kapusty
- 10 dag boczku
- 1 łyżka oleju

Kapustę, jeśli jest bardzo kwaśna, przepłukać wrzątkiem. Odcisnąć z nadmiaru soku. Boczek drobno posiekać i zeszklić na oleju.

Farsz śledziowy:

- 2 duże wymoczone filety śledziowe
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 duża cebula
- 1 łyżka mleka
- pieprz

Filety przepuścić przez maszynkę, dodać namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę tartą, wbić jajko, dodać posiekaną cebulę i pieprz.

DOBRE RADY: Aby usunąć piasek z grzybów (gąski, kurki itp.), należy je umyć w osolonej wodzie – piasek się wtedy łatwiej wypłukuje.

Pyzy wileńskie

- 1 kg surowych mączystych ziemniaków
- 30 dag ugotowanych ziemniaków
- sól

Farsz:

- 50 dag mielonego, możliwie tłustego mięsa (baranina, mieszane lub drobiowe)
- 1 średnia cebula
- 1–2 łyżki oleju
- majeranek
- sól
- pieprz

1. Ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi oczkami i odcisnąć (jeśli są bardzo wodniste), przełożyć do sporej miski, dodać zmielone w maszynce, przetarte przez sito lub utłuczone gotowane ziemniaki. Posolić do smaku.
2. Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu i wymieszać z mielonym mięsem, dodać sporą szczyptę suszonego majeranku, sól i pieprz – farsz powinien być dość pikantny.
3. Nabierać łyżką porcje ziemniaczanej masy i mokrymi rękami formować kulę, lekko rozpłaszczać i robić dołek w środku każdego placka. Nadziewać i formować niewielkie okrągłe kluchy – nie powinny być większe od orzecha włoskiego.
4. Kłaść na wrzącą osoloną wodę. Kiedy kluski wypłyną, zmniejszyć ogień i gotować około 30 minut, zależnie od wielkości. Wyjmować łyżką cedzakową.

Podawać polane masłem lub skwarkami z cebulką albo sosem grzybowym.

Okraszone pyzy można także wstawić na chwilę do gorącego piekarnika, aby nieco podeschły i się zrumieniły.

DOBRE RADY: Irena Gumowska radzi zaparzać masę ziemniaczaną połową szklanki wrzącego mleka.

Leniwe podlaskie

- 2 kg ugotowanych ziemniaków
- 1 kg mąki
- 25 dag sera białego
- 2–3 jajka
- sól
- pieprz
- tłuszcz do okraszenia

1. Jeszcze ciepłe ziemniaki przepuścić przez maszynkę razem z serem białym, dodać mąkę, jajka, szczyptę soli i wyrobić na elastyczne, dające się formować ciasto.
2. Z ciasta uformować wałek o średnicy 2–3 cm, podsypując mąką, spłaszczyć go i nożem odcinać podłużne paseczki.
3. Ugotować w dużej ilości osolonej wody, wyjmować łyżką cedzakową.

Podawać okraszone stopionym masłem (można posypać cukrem) lub topioną słoninką. Leniwce można także polać pokrojonymi w kostkę i zeszklonymi na łyżce oleju cebulką i boczkiem.

Kładzione kluski zaściankowe

- 2 szklanki przesianej mąki pszennej
- 3 łyżki masła lub margaryny
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- sól

1. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć na krem, a następnie – po jednym – dodawać jajka i – po łyżce – na przemian mleko i mąkę oraz szczyptę soli. Wyrabiać, aż ciasto zacznie odchodzić od brzegów miski.
2. Łyżką maczaną w gorącej wodzie nabierać porcje ciasta i kłaść na wrzącą osoloną wodę (można do niej dodać łyżeczkę przyprawy warzywnej). Gotować 7–10 minut. Odcedzić i dobrze osączyć.

DOBRE RADY: Przygotowane pierożki najlepiej ułożyć na wysypanej mąką stolnicy i przykryć lekko wilgotną ściereczką, aby ciasto zbytnio nie przeschło, bo wtedy może pękać podczas gotowania.

Kolorowe kopytka

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 30 dag mąki
- 3 łyżki przesianej mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- sól
- mielona słodka papryka
- curry
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek)
- olej
- tłuszcz do okraszenia

1. Jeszcze ciepłe ziemniaki przepuścić przez maszynkę i wyłożyć na stolnicę, formując niewielki kopczyk z wgłębieniem w środku. Mąkę przesiać i wsypać do wgłębienia, dodać jajka i szczyptę soli, energicznie wyrobić na elastyczne, zwarte ciasto (zdaniem niektórych gospodyń do wyrabiania ciasta ziemniaczanego najlepiej używać szerokiego noża).
2. Ciasto podzielić na 3 części: do jednej dodać łyżeczkę mielonej słodkiej papryki, do drugiej łyżeczkę curry i szczyptę przyprawy warzywnej, a do trzeciej drobno posiekaną zieleninę.
3. Wszystkie porcje dokładnie wyrobić i formować wałki o średnicy około 3 cm, spłaszczyć je i ostrym nożem pokroić skośnie, formując kopytka.
4. Wkładać partiami do wrzącej osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju i gotować na średnim ogniu, aż wypłyną. Wyjmować łyżką cedzakową (można je przelać zimną wodą, będą się mniej lepić).

Gotowe kopytka okrasić stopionym masłem lub słoninką, można je też – na sposób włoski – posypać tartym serem.

DOBRE RADY: Aby kluski nie rozpadły się podczas gotowania, do wody należy dodać łyżkę mąki rozprowadzoną zimną wodą i dokładnie wymieszać.

Kładzione kluski po podlasku

- 30 dag przesianej mąki gryczanej
- 15 dag przesianej mąki pszennej
- 20 dag tłustego sera białego
- ½ szklanki wody
- sól
- 1–2 łyżki masła lub świeża słoninka

1. Oba rodzaje mąki przesiać. Wodę zagotować.
2. Do mąki gryczanej wlać wrzącą wodę i szybko wymieszać, dodając mąkę pszenną, tak aby powstało dość luźne gęste ciasto.
3. Ser pokruszyć lub przetrzeć przez sito.
4. Metalową łyżeczką nabierać porcje ciasta i kłaść je na osoloną wrzącą wodę. Gotować pod przykryciem, aż wypłyną. Odcedzić i przelać ciepłą wodą. Wyłożyć na półmisek, polać stopionym masłem i oprószyć serem.

DOBRE RADY: Domowe kluski będą bardziej puszyste, jeśli do ciasta dodamy wodę gazowaną.

Kluski zbójnickie

- 60 dag ugotowanych ziemniaków
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 2 jajka surowe
- 3 dag bułki tartej
- 1 nieduża cebula
- 15 dag przesianej mąki
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- masło do okraszenia

1. Cebulę drobno pokroić i zeszklić na łyżce oleju. Przepuścić przez maszynkę z ziemniakami i jajkami na twardo. Dodać surowe jajka, mąkę, posiekaną zieleninę i tyle bułki tartej, aby ciasto dawało się formować. Doprawić do smaku.
2. Formować podłużne kluski i gotować we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju.
3. Gotowe kluski okrasić masłem, można je też posypać tartym serem lub zrumienioną bułką tartą, a także posiekaną zieleniną.

Kulebiak tradycyjny

Ciasto drożdżowe:

- 50 dag przesianej mąki
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki margaryny lub masła
- 1 łyżeczka cukru
- 5 dag drożdży lub 1 torebka drożdży instant
- 2 jajka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli

1. Wszystkie składniki lekko ogrzać, tłuszcz stopić i trochę ostudzić.
2. Drożdże rozetrzeć z cukrem i mąką oraz odrobiną mleka. Zostawić do podrośnięcia.
3. Przesiać mąkę, dodać rozczyn i resztę składników.
4. Wyrobić ciasto, pozostawić w cieple do wyrośnięcia.
5. Następnie rozwałkować na długość formy, grubość 1 cm i szerokość około 20 cm.
6. Ułożyć na posypanej mąką ściereczce lnianej lub folii aluminiowej, przykryć warstwą farszu i podnieść brzegi ciasta na kształt koperty, zaciskając je tak, jak się to robi z pierogami.
7. Przełożyć do natłuszczonej formy, złączeniem do dołu, pozostawić w ciepłym miejscu na pół godziny, aby ciasto wyrosło.
8. Posmarować rozmąconym jajkiem, przekłuć w kilku miejscach ostrym nożem, aby mogła się tędy wydostawać para, i piec w gorącym piekarniku 45 minut.

Jeśli ciasto zacznie się zbyt mocno rumienić z wierzchu, należy je przykryć folią aluminiową.

Pokroić na porcje i podawać do czystego bulionu, barszczu lub czystej zupy grzybowej.

DOBRE RADY: Sitko używane do przesiewania mąki trzeba myć wyłącznie w zimnej wodzie. Jeśli umyjemy je w ciepłej wodzie, oczka mogą się zakleić.

Drożdżowe kluski warszawskie

- 2 dag drożdży
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 25 dag przesianej mąki
- 250 ml (1 szklanka) mleka
- 1–2 jajka
- sól
- bułka tarta i masło do okraszenia
- 1 łyżka oleju

1. Masło stopić i lekko ostudzić. Mąkę przesiać ze szczyptą soli. Drożdże pokruszyć.
2. Do ciepłego mleka dodać rozdrobnione drożdże, jajka, przesianą mąkę i roztopione masło, energicznie wyrabiać, aż ciasto stanie się elastyczne i zacznie odstawać od brzegów naczynia. Odstawić w ciepłe i zaciszne miejsce do wyrośnięcia.
3. Zagotować wodę, osolić i dodać łyżkę oleju.
4. Natłuszczoną łyżeczką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą wodę, a gdy będą gotowe, wyjąć łyżką cedzakową.
5. Bułkę tartą zrumienić na suchej patelni, masło oddzielnie stopić.
6. Kluski posypać zrumienioną bułką tartą i polać stopionym masłem.
Takie kluski można doprawiać też na wiele innych sposobów: podając z sosem grzybowym lub pomidorowym, posypane tartym serem, a także na słodko, z owocami sezonowymi, polane śmietanką.

DOBRE RADY: Aby w mące, kaszy czy ryżu nie zalęgły się szkodniki, do pojemników lub torebek należy włożyć po

liściu laurowym.

Kluchy jabłuchy

- 2 duże jabłka
- ½ szklanki mleka
- 2 jajka
- 1½ szklanki przesianej mąki pszennej
- sól
- cukier, bułka tarta i masło do okraszenia

1. Mleko, jajka, mąkę i szczyptę soli dokładnie wymieszać (a jeszcze lepiej zmiksować), dodając tyle wody (najlepiej gazowanej), aby powstało dość gęste ciasto.
2. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, dodać do ciasta i dokładnie wymieszać.
3. W dużym garnku zagotować wodę, posolić i łyżką kłaść na wrzątek niewielkie podłużne kluski. Gdy wypłyną, przykryć i gotować chwilę pod przykryciem, a następnie wyjąć łyżką cedzakową.

Podawać posypane cukrem oraz bułką tartą zrumienioną na suchej patelni i polane stopionym masłem.

Zieleniuszki

- 30 dag szpinaku
- 30 dag sera białego
- 2 jajka
- 3 łyżki przesianej mąki pszennej
- 2 łyżki bułki tartej
- garść tartego sera (parmezan, oscypek lub wiórki różnych serów do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- sól
- pieprz
- oliwa lub olej
- bułka tarta i masło do okraszenia

1. Szpinak przebrać, opłukać na cedzaku wrzącą wodą, odcisnąć.
2. Ser biały przepuścić przez maszynkę razem ze szpinakiem, dodać jajka, mąkę i tarty ser, wyrobić na jednolitą masę i doprawić do smaku.
3. W dużym płaskim garnku zagotować wodę, osolić. Łyżeczką maczaną w oleju nabierać małe porcje ciasta i kłaść do wrzącej wody. Gotować około 8 minut na średnim ogniu.

Podawać posypane bułką tartą zrumienioną na suchej patelni i polane stopionym masłem.

Pierogi ruskie

Ciasto:

- 50 dag przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- ¾ szklanki gorącej wody
- sól

Farsz:

- 75 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 30 dag białego tłustego sera
- 25 dag pieczarek
- 2–3 cebule
- 3 łyżki oleju
- zioła prowansalskie lub suszony tymianek
- sól
- pieprz

1. Przygotować farsz: cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Pieczarki oczyścić, poszatkować i dodać do cebuli. Dusić do miękkości na małym ogniu. Ziemniaki jeszcze ciepłe przepuścić przez maszynkę lub praskę. Dodać pokruszony ser, ostudzone pieczarki i raz jeszcze przepuścić przez maszynkę. Dodać zioła i doprawić do smaku – farsz powinien być dość pikantny.
2. Przygotować ciasto: mąkę przesiać ze szczyptą soli, wysypać na stolnicę, dodać oliwę, wodę i żółtko. Zagnieść elastyczne ciasto i podzielić na kilka części. Każdą część rozwałkować i wykrawać szklanką kółka, na każde nakładać łyżeczkę farszu i dokładnie sklejać.

3. Przygotowane pierogi wyłożyć na wysypaną mąką stolnicę, a następnie gotować partiami w dużej ilości osolonej wody (najlepiej wykorzystać do tego celu płaski szeroki garnek).

Pierogi gotuje się zazwyczaj 2–3 minuty od chwili, gdy wypłyną, ale zależy to od ich wielkości. Wybierać łyżką cedzakową na cedzak, przelać ciepłą wodą i dokładnie odsączyć.

Najlepiej podawać polane stopionym tłuszczem, może być ze skwarkami.

Łazanki po warszawsku

- 40 dag makaronu łazanki (może być domowy)
- 25 dag kiszonej kapusty
- 25 wędzonego chudego boczku lub mięsa z wędzonego indyka lub kurczaka
- 2 cebule
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek)
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- sól
- pieprz

1. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu, dodać kapustę i wymieszać na małym ogniu.
2. Mięso pokroić w paseczki lub kostkę, dodać do kapusty i dusić na małym ogniu 3–5 minut, aż kapusta nabierze jasnozłotego koloru.
3. Łazanki ugotować *al dente* w dużej ilości osolonej wody, dodać do kapusty i dokładnie wymieszać z dodatkiem posiekanej zieleniny. Doprawić do smaku.

Knedle wrocławskie

- 75 dag ziemniaków
- 15 dag sera białego
- 50 dag śliwek węgierek
- 15 dag przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- cukier, bułka tarta i masło do okraszenia

1. Ziemniaki ugotować, ostudzić i zemleć w maszynce razem z serem. Śliwki umyć, wysuszyć, wydrylować i obtoczyć w mące.
2. Z mąki, jajka i wody zagnieść ciasto, posolić. Ciasto uformować w wałek, odcinać placuszki, nadziewać śliwkami i dokładnie zaklejać, formując spore kule. Partiami kłaść na osoloną wrzącą wodę z dodatkiem łyżki tłuszczu. Gotować zależnie od wielkości, zazwyczaj około 10 minut od chwili wypłynięcia.

Podawać posypane cukrem oraz bułką tartą zrumienioną na suchej patelni i polane stopionym masłem.

Piwne bliny podlaskie

- 1½ szklanki jasnego piwa
- 45 dag mąki pszennej
- 4 jajka
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka margaryny lub masła
- sól
- tłuszcz do smażenia
- ½ szklanki kwaśnej śmietany do polania

1. Mąkę przesiać, tłuszcz stopić i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać piwo i przesianą mąkę, wyrobić na jednolite ciasto.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z ciastem.
3. Łyżką nabierać niewielkie porcje ciasta, formować płaskie bliny i smażyć na złoty kolor z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.

Podawać polane śmietaną.

Bliny augustowskie

- 1½ łyżeczki drożdży
- 2 szklanki przegotowanego mleka
- 2 szklanki przesianej mąki pszennej
- 4 łyżki masła lub margaryny
- 3 jajka
- cukier
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru. Do ciepłego mleka wsypać połowę mąki, dodać drożdże z cukrem i dokładnie wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia – mniej więcej na godzinę.
2. Margarynę stopić. Jajka lekko ubić ze szczyptą soli. Żeby bliny były lekkie jak puch, białka z dodatkiem szczypty soli należy ubić na sztywną pianę.
3. Do podrośniętego ciasta dodać pozostałą mąkę, ubite jajka i na koniec stopiony i ostudzony do temperatury pokojowej tłuszcz. Dokładnie wyrobić i odstawić ponownie do wyrośnięcia na co najmniej pół godziny.
4. Na niewielkiej patelni (kiedyś były nawet specjalne patelnie do smażenia blinów) rozgrzać tłuszcz i formować placuszki o średnicy około 10 cm i grubości około ½ cm. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Bliny można także piec w piekarniku, wylewając na małe patelnie bez rączki jednocentymetrową warstwę ciasta.

Podolskie bliny śmietankowe

- 50 dag przesianej mąki pszennej
- 2 szklanki śmietany
- 4 jajka
- cukier
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Śmietanę ubić (a jeszcze lepiej zmiksować) z żółtkami i nadal ubijać, dodając po łyżce przesianą mąkę oraz łyżkę cukru.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą śmietanową.
3. Smażyć jak tradycyjne bliny drożdżowe, najlepiej na malutkiej patelni.

Podawać posypane cukrem lub drobno posiekanym jajkiem na twardo (można je wymieszać ze szczypiorkiem).

Bliny z pomoczką

- 25 dag przesianej mąki
- 1 jajko
- sól
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- gazowana woda mineralna

Pomoczka:

- 15 dag wędzonego boczku
- 1 duża cebula
- 2 szklanki gęstej kwaśnej śmietany
- 2 jajka
- 1 łyżka oliwy lub oleju
- sól
- pieprz

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, dodać jajko, oliwę i tyle wody, aby powstało ciasto nieco gęstsze niż na naleśniki. Dokładnie wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować. Odstawić na pół godziny.
2. Następnie na małej patelni smażyć puszyste bliny.
3. Boczek i cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na łyżce tłuszczu. Jajka lekko ubić ze śmietaną, posypać pieprzem, a jeśli boczek nie jest zbyt słony, to także posolić.
4. Masę jajeczną wylać na cebulę z boczkiem i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, dopóki jajka się nie zetną. Gotowe bliny maczać w jajecznicy albo nakładać na nie masę jajeczną i składać na połowę tak jak biskwity.

Masę jajeczną można także posypać posiekaną zieleniną (natka pietruszki, szczypiorek, koperek).

Ryżowce

- 30 dag (3 torebki) ryżu
- 10 dag żółtego sera
- 3 jajka
- 2 duże łyżki śmietany
- 1 czubata łyżka masła
- wywar warzywny lub rosół z kostki warzywny albo grzybowy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- sól
- bułka tarta

1. Ryż ugotować w rosole z kostki, odsączyć, dodać masło, śmietanę, żółtka, utarty na tarce z dużymi oczkami ser, posiekaną natkę i doprawić solą, dobrze wymieszać, na koniec dodać ubite ze szczyptą soli na sztywną pianę białka i raz jeszcze delikatnie wymieszać.
2. Formować kotleciki lub krokiety, panierować w bułce tartej i smażyć na złoty kolor.

Podawać z dodatkiem pikantnych surówek.

Cebulak pomorski

- 75 dag cebuli
- 10 dag boczku lub szynki albo parówek (wegetarianie mogą zastąpić wędlinę duszonymi lub usmażonymi pieczarkami w tej samej ilości)
- 2 jajka ugotowane na twardo
- kminek
- szczypta ziół prowansalskich lub garść świeżych ziół (rozmaryn, tymianek)
- 2 dag drożdży
- 5 łyżek mleka
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 25 dag przesianej mąki pszennej
- 5 dag margaryny lub masła
- 1 łyżka cukru
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Drożdże rozpuścić w podgrzanym mleku z cukrem, odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce. Tłuszcz roztopić, dodać do przesianej mąki, wymieszać, dodając rozczyn drożdżowy i szczyptę soli. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przełożyć na natłuszczoną blachę i ponownie odstawić do wyrośnięcia.
2. Cebule i wędlinę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Jajka posiekać i dodać do masy cebulowej, doprawić do smaku kminkiem, ziołami i solą.
3. Wyrośnięty placek posmarować masą cebulową i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 30–40 minut.

Podawać na gorąco, kroić w kwadraty. Można podawać z barszczykiem w filiżankach lub z piwem.

Placki chlebowe

- 1 porcja drożdży wielkości orzecha lub 1 torebka drożdży instant
- 25 dag przesianej mąki pszennej
- 25 dag przesianej mąki żytniej
- 2 szklanki mleka
- 1 szklanka gazowanej wody mineralnej
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- olej do smażenia

Ewentualnie

- 1 cebula lub 1 ząbek czosnku

1. Drożdże rozpuścić w letnim przegotowanym mleku, dodać odrobinę mąki i łyżeczkę cukru. Odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia.
2. Oba rodzaje mąki przesiać ze szczyptą soli. Kiedy zaczyn podrośnie, dodać przesianą mąkę i wodę, odstawić na 2 godziny w ciepłe, zaciszne miejsce.
3. Na dużej patelni rozgrzać tłuszcz. Dużą łyżką nabierać porcje ciasta chlebowego i formować niewielkie placuszki – jak placki ziemniaczane (łyżkę należy przed każdym nabraniem ciasta zwilżać lub maczać w wodzie, aby ciasto się nie kleiło, ale uwaga – tłuszcz może pryskać!).
4. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Przed podaniem można placki posypać cukrem pudrem.

Do ciasta można także dodać startą cebulę lub czosnek albo aromatyczne zioła.

DOBRE RADY: Moja babcia smażyła placki na oliwie na jasny kolor, a potem odgrzewała jak naleśniki na maśle na złoto.

Knysze

Ciasto:

- 50 dag przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka masła lub margaryny
- porcja drożdży wielkości orzecha włoskiego
- 1 szklana gotowanego mleka
- 1 jajko
- ½ łyżeczki cukru
- sól

Farsz:

- 50 dag kiszonej kapusty
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 3 jajka ugotowane na twardo
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- duszone grzyby i garść posiekanej zieleniny

1. Mąkę przesiać z dużą szczyptą soli. Tłuszcz stopić. Drożdże utrzeć z cukrem, dodać kilka łyżek ciepłego (nie gorącego mleka), wymieszać i odstawić w zaciszne ciepłe miejsce. Gdy rozczyn podrośnie, dodawać po łyżce mąkę, pozostałe mleko, jajko i tłuszcz – wszystkie składniki powinny być ciepłe, a przynajmniej o temperaturze pokojowej.

2. Wyrobić elastyczne, lśniące ciasto, przykryć zwilżoną lnianą lub bawełnianą ściereczką i odstawić w zaciszne ciepłe miejsce, aby ciasto wyrosło.
3. Przygotować farsz: Kapustę ugotować w niewielkiej ilości wody z odrobiną przyprawy warzywnej (kapusta powinna być zaledwie przykryta), następnie dokładnie odcisnąć i drobno posiekać. Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu. Dodać kapustę i dusić, stale mieszając, 10–15 minut. Jajka drobno posiekać, wymieszać z farszem i doprawić do smaku – farsz powinien być dość pikantny.
4. Podrośnięte ciasto podzielić na 4 części i każdą oddzielnie rozwałkować. Na każdy placek kłaść ¼ farszu i zwijać jak roladę. Ponownie odstawić do podrośnięcia.
5. Posmarować białkiem, ułożyć w podłużnej foremce (np. keksowej) i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 25–30 minut. Przed podaniem pokroić na kromki.

Podawać jako dodatek do czystych zup: barszczu, grzybowej lub bulionu.

Do farszu można także dodać np. duszone grzyby i garść posiekanej zieleniny, można też przygotować farsz mięsny taki jak na pierogi.

Racuszki Biedronki

- 1½ szklanki przesianej mąki pszennej
- 1 szklanka kefiru lub jogurtu naturalnego
- ½ szklanki kwaśnej śmietany
- 1 łyżka oliwy lub dobrego oleju
- 3 jajka
- 30 dag owoców (maliny, jeżyny, jagody, porzeczki)
- 3 łyżki cukru pudru i 1 torebka cukru waniliowego do posypania
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Jajka ubić z jogurtem i śmietaną, dodać przesianą mąkę, oliwę i szczyptę soli. Odstawić na pół godziny.
2. Owoce umyć, osuszyć, przebrać i usunąć szypułki, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
3. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Podawać na gorąco, posypując przesianym cukrem pudrem z cukrem waniliowym.

DOBRE RADY: Jeśli ktoś lubi bardzo pulchne placki, to do masy ziemniaczanej może dodać drożdże rozrobione w letniej wodzie lub mleku albo proszek do pieczenia (ale nie słodki!).

Tomaszki mazowieckie

- 1 kg ziemniaków
- 3 jajka
- 2 szklanki przesianej mąki pszennej
- 3 łyżki margaryny lub masła
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, rozmaryn, estragon)
- 15 dag tartego żółtego sera (mogą być wiórki różnych serów, do kupienia na wagę w wielu sklepach)
- sól
- pieprz cayenne lub mielona ostra papryka
- tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odparować i jeszcze gorące przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Wymieszać od razu z tłuszczem, 2 jajkami, posiekaną zieleniną i szczyptą soli.
2. Zagnieść elastyczne ciasto i rozwałkować na grubość około 2 cm. Pozostałe jajko lekko ubić widelcem. Szklanką wykrawać z ciasta krążki, smarować je rozmąconym jajkiem i posypywać żółtym serem i mieloną papryką. Ułożyć na natłuszczonej blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika (200–220°C) i piec na złoty kolor.

Placki ziemniaczane mojej babci

- 1 kg niezbyt wodnistych ziemniaków
- 2 duże cebule (najlepiej czerwone)
- mąka
- 4 jajka
- szczypta mielonej ostrej papryki
- sól
- pieprz

1. Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce (jeśli masa jest zbyt wodnista, to lekko odcisnąć).
2. Dodać pozostałe składniki (można ubić białka na pianę), wymieszać. Smażyć na średnio gorącym tłuszczu na lekko złoty kolor.

Placki ziemniaczane po słonimsku

- 12–15 średnich ziemniaków
- 2–3 łyżki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki kwaśnego mleka (jogurtu, kefiru)
- 15 dag boczku lub słoniny
- 2 cebule
- sól
- olej do smażenia

1. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce z małymi oczkami, jeśli są nazbyt wodniste – odcisnąć, dodać mąkę, kwaśne mleko i szczyptę soli, dokładnie wymieszać. Łyżką nabierać porcje ciasta i kłaść na rozgrzany olej – smażyć na złoty kolor z obu stron.
2. Cebule i boczek posiekać, zeszklić na odrobinie tłuszczu.
3. Gotowe placki układać w formie do zapiekania warstwami. Każdą warstwę posypać boczkiem z cebulą. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 5 minut.

DOBRE RADY: Dobry wyciąg kuchenny i wietrzenie to podstawowe sposoby na przykry zapach po smażeniu. Można też przygotować wywar z ziół (w 2 szklanakach wody zagotować majeranek, goździki, pieprz, miętę itp.). Jego aromatyczny zapach wypełni cały dom

Diabelskie placuszki

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 1 duża cebula (najlepiej czerwona)
- 4 małe ostre czerwone papryczki (chili, peperoncino)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki lub kolendra)
- 1 kopiasta łyżka mąki
- oliwa lub dobry olej do smażenia

1. Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce, odcisnąć nadmiar płynu. Papryczki drobno posiekać (żeby zmniejszyć nieco ich „piekielną moc”, można usunąć z nich wcześniej gniazda nasienne) i dodać do ziemniaków razem z posiekaną zieleniną. Dokładnie wymieszać.
2. Dodać jajka i tyle mąki, aby powstało dość zwarte ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Doprawić do smaku, pamiętając, że placki mają być co prawda „diabelskie”, ale jednak powinny się nadawać do jedzenia.
3. Smażyć na gorącej oliwie, nabierając łyżką porcje masy i rozgniatając je, tak aby placuszki były płaskie. Gdy placki zrumienią się od spodu, obrócić drewnianą łopatką i dosmażyć z drugiej strony. Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na cedzaku wyłożonym papierowym ręcznikiem.

Takie placki najlepiej podawać z gęstym jogurtem (można go zakwasić sokiem z cytryny lub limetki) lub gęstą śmietaną.

Śląskie kreple ziemniaczane

- 1 kg ziemniaków
- 1 torebka drożdży instant
- 2 jajka
- 3 łyżki przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka śmietany
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka masła lub margaryny
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach, lekko ostudzić, obrać i przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę lub praskę.
2. Drożdże rozmieszać z łyżką śmietany i łyżką cukru, dodać do ziemniaków razem z jajkami, przesianą mąką i łyżeczką stopionej margaryny oraz szczyptą soli. Wyrobić na jednolite ciasto i natłuszczonymi rękami formować niewielkie kulki, wrzucać na rozgrzany tłuszcz i smażyć na złoty kolor jak pączki.

Przygotowane ciasto należy natychmiast wykorzystać – nie może długo stać!

Kiepuchy

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1–2 jajka
- przesiana mąka pszenna
- sól
- olej do smażenia
- gęsta śmietana do polania

1. Jeszcze ciepłe ziemniaki przepuścić przez maszynkę albo praskę, przetrzeć przez sito lub dokładnie utłuc. Dodać szczyptę soli, jajka i tyle mąki, aby powstało elastyczne, dające się formować ciasto.
2. Formować płaskie placki z dziurką w środku i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.
Podawać polane śmietaną.
Do masy kiepuchowej można oczywiście dodawać różne pyszności, takie jak posiekana wędlina, duszone grzyby, tarty ser czy posiekana zielenina albo duszona cebulka.

DOBRE RADY: Jeśli nie smażymy placków od razu po przygotowaniu, masę ziemniaczaną należy posypać mąką.

Pampuszki

- 12 średnich ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- ½ szklanki przesianej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- olej lub oliwa do smażenia
- gęsta śmietana do polania

1. Jeszcze ciepłe ziemniaki przepuścić przez maszynkę, praskę lub przetrzeć przez sito. Dodać jajko, sól i przesianą mąkę. Dobrze wyrobić, tak aby powstało jednolite, dające się łatwo formować ciasto.
2. Wyłożyć na oprószoną mąką stolnicę i rozwałkować na grubość około 2 cm. Pokroić, formując nieduże romby.
3. Smażyć na złoty kolor z obu stron.

Przed podaniem polać śmietaną.

Puchowa babka ziemniaczana

- 80 dag ziemniaków
- 1 średnia marchew
- 1 cebula
- 1 ogórek wąż
- 25 dag szynki
- 15 dag kwaśnej śmietany
- ¾ szklanki majonezu
- 4 łyżeczki żelatyny
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)

1. Żelatynę zalać przegotowaną letnią wodą, odstawić do napęcznienia, a następnie rozpuścić na małym ogniu i ostudzić do temperatury pokojowej.
2. Ziemniaki i marchewkę ugotować w osolonej wodzie – powinny pozostać jędrne. Połowę ziemniaków i marchewkę pokroić w kostkę, pozostałe ziemniaki, jeszcze ciepłe, przepuścić przez maszynkę lub praskę albo przetrzeć przez sito, wymieszać albo zmiksować z żelatyną, majonezem i śmietaną, doprawić do smaku.
3. Ogórek bez obierania pokroić w słupki. Szynkę i cebulę pokroić w kostkę, wymieszać z masą ziemniaczaną i posiekaną zieleniną. Przełożyć do formy i wstawić do lodówki na co najmniej kilka godzin.

Przed podaniem wyłożyć na półmisek, przybrać zieleniną i majonezem.

Bułeczki litewskie

- 50 dag ziemniaków
- 50 dag tłustego sera białego
- 2 jajka
- 2 łyżki śmietany
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy
- gęsta śmietana do polania

Ewentualnie

- przesiana mąka

1. Ziemniaki obrać i surowe zetrzeć na tarce (jak na placki ziemniaczane). Odcisnąć nadmiar płynu. Ser przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę, dodać do masy ziemniaczanej razem z jajkami i śmietaną, posolić. Jeśli masa serowo-ziemniaczana jest zbyt rzadka, należy dodać przesianą mąkę – tyle, aby otrzymać ciasto o właściwej konsystencji. Do masy można także dodać posiekaną zieleninę, suszone zioła lub paprykę, a także, jeśli ktoś lubi, podrośnięte drożdże – bułeczki będą wtedy bardziej… bułeczkowate, a nie plackowate.
2. Formować niewielkie okrągłe bułeczki, ułożyć na natłuszczonej blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika na około 30 minut. Piec na złoty kolor.

Podawać polane śmietaną lub okraszone słoninką ze skwarkami.

Naleśniki królewskie

- 25 dag przesianej mąki pszennej
- 4 jajka
- ½ szklanki białego wina
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- tłuszcz do smażenia (najlepiej masło)
- cukier puder do posypania

1. Żółtka ubić, a jeszcze lepiej zmiksować z winem, mlekiem, cukrem i mąką. Odstawić na 15 minut. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą jajeczną.
2. Smażyć niewielkie naleśniki i zwijać je w rulony.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem (najlepiej przez sitko).

Żeby otrzymać bardziej deserowe naleśniki, do masy jajecznej zamiast cukru można dodać cukier waniliowy.

Naleśniki mokotowskie

Ciasto:

- 25 dag (1½ szklanki) przesianej mąki
- 3 jajka
- 1 szklanka mleka
- około 1 szklanki wody (najlepiej gazowanej mineralnej)
- 1–2 łyżki stopionego masła, oliwy lub oleju
- 1 mała łyżeczka cukru
- sól

Nadzienie:

- 25 dag waniliowego twarożku homogenizowanego (jak na sernik)
- 2 jajka
- garść bakalii – rodzynek, siekanych dowolnych orzechów lub pestek słonecznika, smażonej skórki pomarańczowej, suszonych śliwek lub moreli – jednym słowem: co kto ma i lubi
- sól

1. Mąkę przesiać i wsypać do wysokiego rondelka, dodać jajka, szczyptę soli, pół łyżeczki cukru, tłuszcz i mleko. Wymieszać dokładnie trzepaczką lub – jeszcze lepiej – zmiksować. Gładką masę rozrobić wodą, przykryć i pozostawić na pół godziny.
2. Średnią patelnię lekko natłuścić kawałkiem słoniny lub olejem (dawniej gospodynie używały w tym celu specjalnych „mazaków” z drewienka okręconego na końcu płatkiem gazy). Na rozgrzaną patelnię wylewać niewielką chochelką ciasto naleśnikowe (niektóre gospodynie zlewają ewentualny nadmiar ciasta z powrotem do garnuszka).

Ciasto rozprowadzić równomiernie, poruszając patelnią, i smażyć na małym ogniu, aż powierzchnia naleśnika obeschnie. Odwrócić (najlepiej za pomocą pokrywki lub drugiej patelni) i zrumienić. Gotowe naleśniki układać na obróconym głębokim talerzu (uprzednio nagrzanym), jeden na drugim.

3. Żółtka wymieszać z twarożkiem i bakaliami (rodzynki należy wcześniej umyć i namoczyć w ciepłej wodzie lub – w wersji dla dorosłych – brandy), białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą serową.

4. Naleśniki nadziewać, zwijać w ruloniki, ułożyć w natłuszczonym naczyniu do zapiekania, posypać wiórkami zimnego masła i wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut.

Z takim nadzieniem można także przygotować smaczną babkę naleśnikową.

Naleśniki kresowiaki

Ciasto:

- 25 dag (1½ szklanki) przesianej mąki
- 3 jajka
- 1 szklanka mleka
- około 1 szklanki wody (najlepiej gazowanej mineralnej)
- 1–2 łyżki stopionego masła, oliwy lub oleju
- ½ łyżeczki cukru
- sól

Nadzienie:

- 1 główka kapusty (biała, włoska)
- 15 dag tłustego białego sera
- 3–4 jajka ugotowane na twardo
- 1–2 cebule
- cukier
- sól
- pieprz
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)
- 1–2 łyżki oliwy lub oleju lub kawałek niesolonej słoniny

1. Mąkę przesiać i wsypać do wysokiego rondelka, dodać jajka, szczyptę soli, pół łyżeczki cukru, tłuszcz i mleko. Wymieszać dokładnie trzepaczką lub – jeszcze lepiej – zmiksować. Gładką masę rozrobić wodą, przykryć i pozostawić na pół godziny.
2. Średnią patelnię lekko natłuścić (kawałkiem słoniny, oliwą lub olejem). Na rozgrzaną patelnię wylewać niewielką chochelką ciasto naleśnikowe (niektóre gospodynie zlewają

ewentualny nadmiar ciasta z powrotem do garnuszka). Ciasto rozprowadzić równomiernie, poruszając patelnią, i smażyć na małym ogniu, aż powierzchnia naleśnika obeschnie. Odwrócić (najlepiej za pomocą pokrywki lub drugiej patelni) i zrumienić. Gotowe naleśniki układać na obróconym głębokim talerzu (najlepiej uprzednio nagrzanym) jeden na drugim.

3. Kapustę oczyścić i drobno poszatkować, włożyć do wrzącej wody z dodatkiem łyżeczki przyprawy warzywnej i gotować 5–10 minut – kapusta nie może się rozgotować. Dokładnie odcisnąć.

4. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać odciśniętą kapustę i zasmażyć. Biały ser przepuścić przez maszynkę razem z jajkami na twardo, wymieszać z kapustą i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku – nadzienie powinno być dość pikantne.

5. Naleśniki nadziewać farszem kapuścianym i zwijać w rulony albo à la sajgonki lub składać w chusteczkę. Zrumienić na tłuszczu lub polać łyżką tłuszczu i wstawić na 10 minut do nagrzanego piekarnika.

Izabelka

Ciasto:

- 2 dag drożdży
- 1⅓ szklanki mleka
- 20 dag przesianej mąki
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 1–2 łyżki masła lub margaryny
- 2 łyżki cukru
- olej lub kawałeczek słoniny

Nadzienie:

- 50 dag jeżyn lub czarnych jagód
- brandy lub aromat rumowy albo arakowy
- cukier puder
- 1 torebka cukru waniliowego do posypania

1. Drożdże rozmieszać z ½ szklanki ciepłego mleka, dodać łyżeczkę cukru, łyżkę mąki i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Owoce oczyścić, posypać cukrem i polać brandy, zostawić na godzinę.
3. Tłuszcz stopić. Żółtko i jajko utrzeć do białości z resztą cukru, a następnie intensywnie mieszając, dodawać po łyżce przesianą mąkę, potem zaczyn drożdżowy, resztę mleka i szczyptę soli. Wyrabiać, aż zaczną się ukazywać pęcherzyki, wtedy dolać letnie stopione masło i jeszcze chwilę wyrabiać – ciasto powinno być gęste jak śmietana. Jeśli jest zbyt rzadkie, dodać więcej mąki, jeśli zbyt gęste, rozrzedzić mlekiem.

4. Średnią patelnię lekko natłuścić kawałkiem słoniny lub olejem. Na rozgrzaną patelnię wylewać niewielką chochelką ciasto na grubość około ½ cm. Ciasto rozprowadzić równomiernie, poruszając patelnią, i smażyć na małym ogniu, aż powierzchnia naleśnika obeschnie. Odwrócić (najlepiej za pomocą pokrywki lub drugiej patelni) i zrumienić. Gotowe naleśniki układać na obróconym głębokim talerzu (najlepiej uprzednio nagrzanym) jeden na drugim.
5. W natłuszczonej formie do zapiekania lub tortownicy układać warstwami naleśniki i masę owocową – ostatnią warstwą powinien być naleśnik. Przykryć wiórkami zimnego masła i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około pół godziny.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem z cukrem waniliowym, ewentualnie przybrać owocami i bitą śmietaną.

Banany w śpiworach

Ciasto:

- 25 dag (1½ szklanki) przesianej mąki
- 3 jajka
- 1 szklanka mleka
- ½ szklanki wody (najlepiej gazowanej mineralnej)
- 1 mała łyżeczka cukru
- sól

Nadzienie:

- 6 bananów,
- 15 dag masła
- cukier puder
- rum lub aromat rumowy albo arakowy
- tłuszcz do nasmarowania patelni i formy

1. Mleko wymieszać z przesianą mąką, cukrem i żółtkami na gładką masę, dodać wodę i dobrze wyrobić na jednolite ciasto (najlepiej mikserem). Pozostawić na pół godziny.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać do masy naleśnikowej i delikatnie wymieszać. Natychmiast przystąpić do smażenia, bo piana dość szybko osiada.
3. Patelnię natłuścić kawałkiem słoniny lub gazikiem nasączonym olejem, a gdy się rozgrzeje, smażyć naleśniki – trochę grubsze niż ze zwykłego ciasta. Najlepiej byłoby wykorzystać jednocześnie dwie patelnie.
4. Banany obsmażyć na maśle na małym ogniu, uważając, aby nie zrumienić masła. Gdy zaczną mięknąć, posypać obficie cukrem pudrem i polać 3 łyżkami rumu lub brandy, wstawić do ciepłego piekarnika. Od czasu do czasu polewać

wodą, tak aby cukier się skarmelizował – na bananach powinna się wytworzyć złocista skorupka.
5. Każdy banan owinąć naleśnikiem, ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania i wstawić na 10 minut do nagrzanego (200°C) piekarnika. Podawać gorące.

Przed podaniem – dla większego efektu – naleśniki można polać brandy lub rumem i zapalić. Płonące naleśniki robią duże wrażenie nawet na najbardziej wyrafinowanych smakoszach.

Omlet wycieczkowy

- 5 jajek
- 5–6 ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 15 dag szynki lub mieszanej wędliny
- ½ puszki groszku konserwowego lub fasolki szparagowej
- 2 ząbki czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- mielona ostra papryka
- sól
- oliwa lub margaryna do smażenia

1. Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki, czosnek rozgnieść lub drobno posiekać, wędlinę pokroić w cienkie paseczki, groszek odcedzić z zalewy.
2. Jajka ubić na jednolitą masę z łyżeczką wody (najlepiej mineralnej), wymieszać z ziemniakami, czosnkiem, wędliną, natką i groszkiem, doprawić do smaku – masa powinna być dość pikantna.
3. Na dużej patelni rozgrzać tłuszcz, wylać masę jajeczną i smażyć na małym ogniu jak zwykły omlet. Można obrócić za pomocą pokrywki, ale nie jest to konieczne. Omlet można także wstawić na chwilę do nagrzanego piekarnika.

Omlet chrupuś

- 4 jajka
- 1 czerstwa kajzerka lub 1 kromka pieczywa tostowego
- sól
- pieprz
- masło do smażenia

Ewentualnie

- posiekane zioła lub szczypta papryki

1. Bułkę pokroić w drobniutką kostkę, zrumienić na maśle.
2. Jajka ubić w całości z dodatkiem szczypty soli i pieprzu, wymieszać ze świeżo usmażonymi grzankami.
3. Na patelni rozgrzać masło i wlać masę omletową, poruszając patelnią, aby się równomiernie rozlała. Kiedy brzegi zaczną odstawać od patelni, delikatnie podważyć omlet (najlepiej drewnianą szpatułką, ale można też szerokim nożem), tak aby płynna masa spłynęła pod spód.

Do masy jajecznej można dodać także posiekane zioła albo szczyptę papryki, a nawet pokrojony drobniutko plasterek szynki.

Omlet staromiejski

- 5 jajek
- garść bułki tartej
- mleko
- 1 łyżka mąki
- kminek
- sól
- pieprz
- masło lub margaryna do smażenia

1. Bułkę tartą zalać mlekiem, tak aby była przykryta, a gdy napęcznieje, wymieszać z mąką i żółtkami, dodać szczyptę utłuczonego kminku, doprawić do smaku.
2. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy i lekko wymieszać. Usmażyć jeden duży omlet lub kilka mniejszych.

Podawać jako danie główne z dodatkiem keczupu i surówki z cykorii lub porów.

Omlet narciarski

- 6 jajek
- 10 dag wędzonego boczku
- 1 duża cebula
- 1 duży strąk słodkiej papryki
- woda mineralna (najlepiej gazowana)
- sól
- pieprz
- olej lub oliwa

1. Jajka ubić z 5 łyżkami wody (najlepiej mineralnej), solą i pieprzem.
2. Cebulę drobno posiekać, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w niedużą kostkę.
3. Na dużej patelni rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojony w kostkę boczek i dusić na małym ogniu, stale mieszając, aż boczek stanie się przezroczysty i chrupiący. Wyjąć gotowe skwarki.
4. Na pozostałym tłuszczu udusić bez rumienienia cebulę i paprykę. Gdy jarzyny zmiękną i staną się przezroczyste, zalać je masą jajeczną i smażyć na małym ogniu, a gdy omlet zacznie odstawać od brzegów patelni, podważyć go za pomocą łopatki lub szerokiego noża, tak aby reszta płynnej masy spłynęła na spód.
5. Smażyć, aż wierzch omletu zacznie się ścinać. Wtedy posypać go skwarkami z boczku i złożyć na połowę.

Przed podaniem pokroić omlet na 4 części, można go też polać pikantnym sosem pomidorowym, np. keczupem. Podawać z dodatkiem zielonej sałaty lub cykorii w sosie winegret.

Omlet z grzybami

- 4 jajka
- 15 dag grzybów leśnych (najlepiej kurek) lub pieczarek
- garść tartego sera (najlepiej parmezanu)
- 1 cebula
- sól
- pieprz
- 2 łyżki wody (najlepiej gazowanej) lub mleka
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek)
- masło do smażenia

1. Grzyby oczyścić i pokroić.
2. Na maśle zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać grzyby i dusić, stale mieszając, na małym ogniu, aż zmiękną.
3. Jajka ubić z wodą i solą oraz pieprzem i serem, wylać na podsmażone grzyby i pozostawić na małym ogniu, aż masa się zetnie. Kiedy brzegi zaczną odstawać od patelni, delikatnie podważyć omlet (najlepiej drewnianą szpatułką, ale można też szerokim nożem), tak aby płynna masa spłynęła pod spód.
4. Kiedy wierzch omletu zrobi się galaretowaty, posypać go posiekaną natką i przykryć, a następnie zgasić ogień. Podawać po 2–3 minutach.

Muślinowy omlet à la Balzac

- 6 jajek
- 10 dag sera pleśniowego (w oryginalnym przepisie używa się francuskiego roqueforta, ale na nasze potrzeby wystarczą rodzimy rokpol lub lazur)
- 5 dag masła
- 1–2 łyżki śmietany
- 2–3 łyżki wody gazowanej
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ser utrzeć z masłem i śmietaną oraz szczyptą pieprzu.
2. Żółtka ubić z wodą na jednolitą masę, białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie wymieszać. Połowę masy omletowej wylać do natłuszczonej formy do zapiekania i wstawić na 4 minuty do nagrzanego piekarnika.
3. Następnie wyjąć, przykryć masą serową i zalać resztą masy jajecznej.
4. Wstawić ponownie do piekarnika na kolejne 4 minuty. Kroić na kawałki niczym tort i natychmiast podawać.

Przed podaniem można go też posypać posiekaną zieleniną lub/i posiekanymi orzechami włoskimi.

Suflet paryski

- 4 jajka
- 7½ dag przesianej mąki
- 6 dag masła lub margaryny
- ½ l mleka
- 10 dag tartego sera (najlepiej parmezanu lub oscypka)
- gałka muszkatołowa
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Przygotować sos beszamelowy: na małym ogniu w rondelku stopić masło, dodać przesianą mąkę i podgrzewać, stale mieszając, aż powstanie puszysta jasna zasmażka. Jednym ruchem wlać zimne mleko, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku i dalej podgrzewać, stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Zdjąć z ognia i mieszając, dodawać powoli po jednym żółtku i po łyżce tartego sera.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać ostrożnie do sosu i przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 25–30 minut. Można go też piec w niższej temperaturze, ale wtedy czas pieczenia się wydłuża. Na 5 minut przed końcem pieczenia trzeba zwiększyć ogień, tak aby wierzch sufletu lekko się zrumienił.

Sufletowi można nadać bardziej zdecydowany smak, dodając pikantne przyprawy, np. chili czy curry.

Taki suflet dobrze smakuje z frytkami i sałatką z pomidorów, można go też podać z gęstym sosem, np. keczupem.

DOBRE RADY: Aby łatwiej zetrzeć na tarce miękki żółty ser, należy włożyć go uprzednio na pół godziny do zamrażalnika.

Suflet łakomczucha

- 1 szklanka mleka
- 5 dag masła lub margaryny
- 3 jajka
- 10 dag chudej szynki (może być konserwowa lub drobiowa)
- 10 dag pieczarek
- 5 dag przesianej mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- tarta gałka muszkatołowa
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Szynkę drobniutko posiekać. Pieczarki również drobno posiekać, skropić sokiem z cytryny i udusić na łyżce tłuszczu – powinny zmięknąć, ale się nie zrumienić. Wymieszać z szynką.
2. Mleko zagotować z odrobiną soli, pieprzu i mielonej gałki muszkatołowej.
3. W rondelku na małym ogniu roztopić masło, dodać przesiane oba rodzaje mąki i dobrze wymieszać. Zdjąć z ognia i powoli wlewać gorące mleko, stale mieszając. Następnie postawić na małym ogniu i chwilę podgrzewać, nie przerywając mieszania, aż masa trochę zgęstnieje.
4. Do gęstej masy wbijać po jednym żółtku, dodać szynkę z pieczarkami i białka ubite na sztywną pianę ze szczyptą soli. Delikatnie wymieszać i przełożyć do natłuszczonej formy. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 30 minut.

Najlepiej podawać z pieczywem.

Wegetarianie mogą przygotować suflet bez dodatku wędliny albo zastąpić ją np. pokrojoną w paseczki papryką.

DOBRE RADY: Przykry zapach rozlanego na płycie kuchennej mleka likwidujemy, przecierając blachę ściereczką zwilżoną octem. Podobnie można usunąć przykre zapachy z lodówki.

Suflet warszawski

- 50 dag pieczarek
- 4 jajka
- 5 dag tartego sera (najlepiej parmezanu)
- 5 dag margaryny lub masła
- 1 czubata łyżka przesianej mąki
- 1 szklanka mleka
- sok z 1 cytryny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek)
- gałka muszkatołowa
- sól
- pieprz
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Pieczarki oczyścić, osuszyć i drobno poszatkować. Skropić obficie sokiem z cytryny, pozostawić na pół godziny, a następnie udusić na ⅓ margaryny.
2. Przygotować sos beszamelowy: na małym ogniu w rondelku stopić pozostałą margarynę, dodać przesianą mąkę i podgrzewać, stale mieszając, aż powstanie puszysta jasna zasmażka. Jednym ruchem wlać zimne mleko, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku i dalej podgrzewać, stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Zdjąć z ognia i mieszając, dodawać powoli grzyby, a następnie po jednym żółtku i po łyżce tartego sera. Dodać zieleninę i doprawić do smaku.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać ostrożnie do sosu i przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 25–30 minut. Suflet można też piec w niższej temperaturze, ale wtedy czas pieczenia się wydłuża. Na

5 minut przed końcem pieczenia trzeba zwiększyć ogień, tak aby wierzch sufletu lekko się zrumienił.

Najlepiej podawać z zupą grzybową lub czerwonym barszczykiem w filiżankach.

JARZYNKI, SURÓWKI, SAŁATKI

Kapusta przymuszanka

- 1 główka białej kapusty (około 1 kg)
- 2–3 kwaskowate jabłka
- 1–2 cebule
- 2–3 łyżki margaryny
- 1 łyżka przesianej mąki
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- ocet winny lub sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, drobno poszatkować i przełożyć na cedzak. Przelać wrzącą wodą i odstawić na 5 minut, odcisnąć.
2. Cebule pokroić w niewielką kostkę, zeszklić na tłuszczu. Dodać odciśniętą kapustę, oprószyć przyprawą warzywną i dusić na małym ogniu 5 minut.
3. Jabłka zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić od razu octem, aby zbyt nie ściemniały, dodać do kapusty, wymieszać i dusić na małym ogniu kolejne 10 minut. Oprószyć mąką (najlepiej przez sitko), wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem – kapusta powinna być dość pikantna.

Żoliborska kapusta wigilijna

- 1 kg kiszonej kapusty
- 1 kg pieczarek
- ½ szklanki białego wina
- sok z ½ cytryny
- 2–3 duże cebule
- 1–2 liście laurowe
- kilka ziaren pieprzu
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka jagód jałowca
- ½ szklanki oliwy lub dobrego oleju
- 1 łyżeczka przyprawy warzywnej typu Vegeta
- cukier
- sól

1. Pieczarki oczyścić, osuszyć i drobno poszatkować. Zalać białym winem i sokiem z cytryny (można także użyć samego soku), dokładnie wymieszać, odstawić na 10–15 minut.
2. Cebule drobniutko posiekać i zeszklić na tłuszczu, dodać pieczarki z winem i dusić na małym ogniu około 10 minut.
3. Kiszoną kapustę odcisnąć (jeśli jest bardzo kwaśna, należy ją uprzednio przelać na cedzaku gorącą wodą) i dodać do cebuli i pieczarek. Dodać przyprawy i dusić na małym ogniu, doprawić do smaku solą i cukrem.

Im dłużej będziemy dusić kapustę, tym będzie smaczniejsza. Na noc najlepiej wystawić ją na balkon (jeśli jest mróz) lub wstawić do lodówki, co znacznie poprawi smak potrawy.

Kapusta po świętojańsku

- 1 nieduża główka czerwonej kapusty
- 1 duża cebula (najlepiej czerwona)
- 1 puszka (około 450 ml) fasoli konserwowej (najlepiej czerwonej)
- 2 łyżeczki soku z cytryny lub octu owocowego albo winnego
- 2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- suszone zioła: prowansalskie, oregano, cząber lub garść świeżej posiekanej zieleniny (natka pietruszki lub inne zioła do smaku)
- sól
- pieprz

1. Kapustę drobno poszatkować i na cedzaku włożyć na 5 minut do osolonej wrzącej wody. Dokładnie odcisnąć i wymieszać z sokiem z cytryny.
2. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu, dodać kapustę i fasolę oraz zioła, wymieszać na małym ogniu. Doprawić do smaku.

Gołąbki sokólskie

- duże ładne liście białej kapusty do zawinięcia gołąbków
- 30 dag (3 torebki) kaszy gryczanej
- 75 dag mielonego mięsa (drobiowe, mieszane)
- 2 cebule
- 2 jajka
- majeranek
- 2 szklanki śmietany
- sól
- pieprz ziołowy
- ewentualnie kostka rosołowa (grzybowa, warzywna) lub przyprawa warzywna typu Vegeta

1. Liście kapusty umyć, sparzyć wrzątkiem, dokładnie odsączyć i ostrym nożem usunąć zgrubiałe nerwy.
2. Kaszę ugotować na sypko w dużej ilości lekko osolonej wody (zamiast soli można dodać kostkę rosołową lub przyprawę warzywną). Dokładnie odsączyć.
3. Cebule drobno posiekać, wymieszać z mięsem i kaszą. Dodać jajka, doprawić do smaku i wyrobić na jednolitą masę.
4. Na liście kapusty nakładać nadzienie i formować gołąbki. Żeby się nie rozpadły, można je związać bawełnianą lub lnianą grubą nitką, którą usuwa się przed podaniem. Gołąbki ułożyć w rondlu z grubym dnem, zalać wodą (można dodać przyprawę warzywną), tak aby były przykryte, dodać majeranek, lekko osolić.
5. Dusić pod przykryciem na małym ogniu około godziny. Przed podaniem wyparowaną wodę zastąpić śmietaną, wymieszać.

Gołąbki staropolskie

- 1 duża, niezbyt ścisła główka białej kapusty
- 20–30 dag (2–3 torebki) ryżu
- 5 dag suszonych grzybów
- 2 średnie cebule
- 5 dag masła
- 1 jajko
- wywar grzybowy lub grzybowy rosół z kostki
- cukier
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- bułka tarta

1. Kapustę oczyścić, usunąć zewnętrzne liście i wyciąć głąb. Włożyć ją na chwilę do osolonego i ocukrzonego wrzątku lub ugotować na parze – tak żeby liście zmiękły, ale się nie zaczęły rozłazić. Główny wypukły nerw liścia lekko rozbić trzonkiem noża – łatwiej będzie zwijać gołąbki. Cztery wierzchnie listki służą do wyłożenia rondla, z pozostałych należy zwinąć gołąbki.
2. Grzyby dzień wcześniej zalać przegotowaną wodą (lub jasnym piwem), następnie ugotować i drobno posiekać (wywar zachować). Ryż ugotować prawie do miękkości w rosole z kostki, dokładnie osączyć.
3. Cebule drobno posiekać i udusić na maśle, wymieszać z grzybami i ryżem, dodać rozmącone jajko, doprawić do smaku solą i pieprzem. Jeśli nadzienie jest zbyt rzadkie, dodać bułkę tartą.

4. Zawijać tradycyjne gołąbki (żeby się nie rozpadły, można je związać bawełnianą lub lnianą grubą nitką, którą usuwa się przed podaniem). Gołąbki ułożyć ciasno w rondlu lub formie do zapiekania, zalać posolonym wywarem z grzybów, uzupełnić rosołem z kostki, tak aby były przykryte, garnek przykryć i dusić gołąbki w dobrze nagrzanym piekarniku.
5. Gołąbki można też zalać białym barszczem (z butelki). Najsmaczniejsze są podobno gołąbki upieczone dzień wcześniej, a przed podaniem obsmażone na złoty kolor na maśle i polane gęstym grzybowym sosem (można go przyrządzić z wywaru suszonych grzybów wymieszanego z gęstą śmietaną, ubitą wcześniej z łyżką mąki).

Gołąbki sarmackie

- 1 średnia główka białej kapusty
- 40 dag ziemniaków
- 25 dag mielonego mięsa (drobiowe, wieprzowe, mieszane)
- 2–3 cebule
- 1 jajko
- bułka tarta
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, majeranek)
- przyprawa warzywna typu Vegeta lub przyprawa do zup w płynie
- 1 szklanka esencjonalnego rosołu z kostki (grzybowy, warzywny)
- olej lub oliwa
- sól
- pieprz

1. Kapustę oczyścić, usunąć zewnętrzne liście, wyciąć głąb i włożyć do dużego garnka, zalać wrzącą wodą z dodatkiem łyżeczki przyprawy i gotować 10 minut. Odsączyć i podzielić na liście, ścinając grubsze żyłki.
2. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce z małymi oczkami, odstawić na 10 minut i odlać płyn.
3. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na 2 łyżkach tłuszczu. Dodać ziemniaki, mięso, jajko, przyprawy, połowę siekanej zieleniny i tyle bułki tartej, aby powstał dość zwięzły farsz. Nakładać go na liście kapusty, zwijać tradycyjne gołąbki (żeby się nie rozpadły, można je związać bawełnianą lub lnianą grubą nitką, którą usuwa się przed podaniem).
4. Gołąbki ułożyć w rondlu lub naczyniu do zapiekania, zalać rosołem z kostki i dusić pod przykryciem około

godziny. Formę można także wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 60 minut. Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną.

Podawać z pieczywem lub ziemniakami purée. Dobrym uzupełnieniem jest gęsty sos grzybowy lub pomidorowy.

DOBRE RADY: Kupując kapustę, wybieramy jak najmniejsze główki – są smaczniejsze i delikatniejsze.

Imieninowe gołąbki Marysi

- 1 większa główka czerwonej kapusty
- 20 dag (2 torebki) ryżu
- 1 duża koniecznie czerwona cebula
- 5 dag posiekanych orzechów włoskich lub arachidowych
- 1 szklanka wytrawnego czerwonego wina
- 15 dag szynki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ocet winny lub sok z 1 cytryny
- oliwa z oliwek
- kostka rosołowa (warzywna, ziołowa)
- sól
- pieprz

1. Kapustę oczyścić, usunąć zewnętrzne liście i wyciąć głąb. Włożyć ją na chwilę do osolonego i ocukrzonego wrzątku z dodatkiem octu winnego lub ugotować na parze – tak żeby liście zmiękły, ale się nie zaczęły rozłazić. Główny wypukły nerw liścia lekko rozbić trzonkiem noża – gołąbki będzie łatwiej zwijać.
2. Ryż gotować w rosole z kostki 10 minut, odsączyć i wymieszać z łyżką oliwy. Cebulę pokroić w drobną kostkę, szynkę drobno posiekać, wszystko wymieszać z posiekanymi orzechami, doprawić do smaku.
3. Na każdy liść kapusty nakładać łyżkę farszu, zwijać gołąbki (żeby się nie rozpadły, można je związać bawełnianą lub lnianą grubą nitką, którą usuwa się przed podaniem).
4. Rondelek natłuścić, wyłożyć mniejszymi liśćmi kapusty (może to też być kiszona czerwona kapusta – po wyłożeniu nią rondelka danie będzie jeszcze smaczniejsze). Gotowe gołąbki ułożyć w rondelku, podlać czerwonym winem

i dusić na małym ogniu około 40 minut. Gdy liście zmiękną, dodać łyżeczkę mąki rozprowadzoną odrobiną czerwonego wina.

Wegeteriańskie gołąbki Joasi

- 1 średnia główka białej kapusty
- 25–30 dag (3 torebki) kaszy gryczanej
- 20 dag twarogu
- 10 dag masła lub margaryny
- 1 cebula
- 1 szklanka esencjonalnego wywaru z włoszczyzny lub rosołu z kostki (warzywny, grzybowy)
- majeranek
- cukier
- sól
- pieprz

1. Kapustę oczyścić, usunąć zewnętrzne liście i wyciąć głąb. Włożyć ją na chwilę do osolonego i ocukrzonego wrzątku lub ugotować na parze – tak żeby liście zmiękły, ale się nie zaczęły rozłazić. Główny wypukły nerw liścia lekko rozbić trzonkiem noża – gołąbki będzie łatwiej zwijać.
2. Kaszę gryczaną ugotować na sypko (np. w rosole z kostki grzybowej), odcisnąć i ostudzić. Cebulę drobniutko posiekać i udusić na 2 łyżkach tłuszczu, a następnie wymieszać z kaszą i przetartym przez sito twarogiem – wyrobić na jednolitą masę, doprawić do smaku.
3. Zwijać tradycyjne gołąbki (żeby się nie rozpadły, można je związać bawełnianą lub lnianą grubą nitką, którą usuwa się przed podaniem). Gołąbki ułożyć ciasno w rondlu lub formie do zapiekania, podlać wywarem warzywnym, posypać wiórkami zimnego masła i udusić w nagrzanym piekarniku (w razie potrzeby uzupełniając płyn).

Podawać z ziemniakami i ewentualnie z gęstym sosem grzybowym lub koperkowym.

Buraczki po podlasku

- 60 dag buraków podobnej wielkości
- 2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- ocet winny lub owocowy albo sok z 1 cytryny
- 1–2 ogórki konserwowe
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha)
- sól
- pieprz

1. Buraki dokładnie wyszorować i ugotować w mundurkach. Obrać i pokroić w kostkę, skropić octem i oprószyć solą oraz pieprzem. Wymieszać z oliwą i połową posiekanej zieleniny.
2. Ogórki drobno posiekać, wymieszać z zieleniną, posypać buraki.

Buraczki po połczyńsku

- 75 dag buraków
- 1 małe kwaskowate jabłko
- 3 łyżki ostrego chrzanu
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka margaryny lub masła
- ½ szklanki śmietany
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- cukier
- sól

1. Buraki dokładnie wyszorować, zalać wrzącą wodą i gotować do miękkości na średnim ogniu. Odcedzić i ostudzić. Obrać i zetrzeć na tarce z małymi oczkami.
2. Jabłko umyć, przekroić na połowę, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, od razu skropić sokiem cytryny. Wymieszać z burakami i chrzanem.
3. Tłuszcz stopić, dodać przesianą mąkę i mieszając drewnianą łyżką na małym ogniu, zasmażyć.
4. Zasmażkę dodać do buraków, wymieszać na małym ogniu. Dodać śmietanę, wymieszać i chwilę podgrzewać na małym ogniu, aż jarzynka zgęstnieje. Doprawić do smaku cukrem, solą i sokiem z cytryny.

DOBRE RADY: Starte lub drobno poszatkowane jabłka, gruszki, banany i selery nie ściemnieją, jeśli natychmiast skropimy je sokiem z cytryny.

Fasolka po marymoncku

- 40–50 dag (1 torebka) mrożonej fasolki szparagowej
- 2–3 ząbki czosnku
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- oliwa lub dobry olej
- garść posiekanej natki pietruszki
- cukier
- sól

1. Fasolkę wrzucić (bez rozmrażania) do wrzącej osolonej i ocukrzonej wody. Ugotować do miękkości.
2. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać, wymieszać z 5 łyżkami oliwy oraz 1–2 łyżeczkami soku z cytryny i szczyptą soli.
3. Fasolkę wymieszać z posiekaną zieleniną i doprawić sosem. Można podawać na zimno lub gorąco.

Marchewka purée

- 75 dag marchewki
- ½ szklanki mleka
- ¼ szklanki śmietany
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 2 żółtka
- cukier
- sól
- garść posiekanej zieleniny

1. Marchewkę oczyścić, zalać mlekiem i gorącą wodą, tak aby płyn zaledwie przykrywał jarzynkę, przykryć i gotować na małym ogniu do miękkości.
2. Odsączyć i przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę albo praskę. Wymieszać z masłem, żółtkami i śmietaną, doprawić do smaku solą i cukrem. Obficie posypać posiekaną zieleniną.

Grzyby po polsku tradycyjne

- 1 kg dowolnych grzybów (pieczarki, boczniaki, grzyby leśne)
- 2 cebule
- tłuszcz do smażenia
- 1 szklanka śmietany
- 1 łyżka przesianej mąki pszennej
- sok z 1 cytryny
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz ziarnisty
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, bazylia, szczypiorek)

1. Grzyby oczyścić, osuszyć i poszatkować. Skropić sokiem z cytryny.
2. Cebule drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu, dodać oczyszczone grzyby oraz przyprawy, dusić na małym ogniu pod przykryciem, często mieszając.
3. Śmietanę ubić z przesianą mąką, dodać do grzybów i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż sos zgęstnieje.

Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną i dobrze wymieszać.

Grzyby po wileńsku

- 1 kg świeżych grzybów
- 2 cebule
- 2 kromki czerstwego razowego chleba (najlepiej na miodzie)
- 2 jajka ugotowane na twardo
- ¾ szklanki gęstej śmietany
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- sól
- pieprz

1. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na oleju. Grzyby oczyścić, skropić sokiem z cytryny, dodać do cebuli i dusić do miękkości na małym ogniu.
2. Chleb zetrzeć na tarce lub zawinąć w kawałek czystej bawełnianej szmatki i utłuc młotkiem (najlepszy byłby staroświecki moździerz. Można też wykorzystać młynek do kawy). Jajka drobno posiekać.
3. Do miękkich grzybów dodać chleb wymieszany ze śmietaną, jajkami i posiekaną zieleniną. Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Podawać z pieczywem.

Pieczarki po klarysewsku

- 50 dag pieczarek
- 20 dag szynki lub kiełbasy szynkowej
- 1 pęczek dymki
- 1 puszka groszku konserwowego lub kukurydzy
- 1 szklanka przecieru pomidorowego lub 3 łyżki koncentratu wymieszane ze szklanką esencjonalnego rosołu z kostki
- ½ szklanki śmietany
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- 2 łyżki oliwy, oleju lub margaryny
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Cebulki pokroić w cienkie plasterki (szczypior zachować), zeszklić na tłuszczu. Szynkę pokroić w kostkę, pieczarki drobno poszatkować i skropić sokiem z cytryny, dodać do cebulek i dusić na małym ogniu około 10 minut.
2. Zalać przecierem pomidorowym, doprawić przyprawą warzywną i dusić około 20 minut – sos powinien stracić zapach surowizny. Dodać groszek z zalewą, zagotować, doprawić do smaku.
3. Śmietanę wymieszać z przesianą mąką, dodać do pieczarek i podgrzewać, stale mieszając, dopóki sos nie zgęstnieje (nie wolno dopuścić do wrzenia). Posypać posiekanym szczypiorem.

Najlepiej podawać ze świeżym pieczywem, choć można serwować także z makaronem lub ryżem albo kaszą na sypko.

Bakłażany na różowo

- 4 bakłażany
- 2 cebule
- ¾ szklanki gęstej śmietany lub gęstego jogurtu naturalnego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- oliwa lub dobry olej
- 2–3 łyżki przesianej mąki pszennej
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz

1. Bakłażany umyć, usunąć ogonki i pokroić w niezbyt grube plasterki. Ułożyć na cedzaku, lekko posolić i odstawić na 15 minut, a następnie lekko odcisnąć i osuszyć. Obtoczyć z obu stron w mące i usmażyć z obu stron na jasnozłoty kolor.
2. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na łyżce tłuszczu.
3. Śmietanę dobrze wymieszać z koncentratem i szczyptą przyprawy warzywnej, zalać cebulę i dobrze wymieszać na małym ogniu.
4. Bakłażany zalać gotowym sosem i obficie posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Warzywa o dużej zawartości wody (cukinia, kabaczek, ogórek, dynia, bakłażan) należy smażyć na dużej patelni i dość ostrym ogniu – dzięki temu warzywa staną się kleiste i będą bardziej aromatyczne.

Pory po radomsku

- 50 dag grubych porów (tylko jasne części)
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 3 łyżki mleka
- 2 jajka ugotowane na twardo
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek)

1. Pory oczyścić i zalać wrzącą wodą z dodatkiem mleka i łyżeczki przyprawy warzywnej – płyn powinien zaledwie przykrywać pory. Gotować 10 minut, dokładnie odsączyć.
2. Czosnek zmiażdżyć lub zetrzeć na tarce albo drobniutko posiekać. Oliwę ubić z sokiem z cytryny, rozdrobnionym czosnkiem oraz szczyptą soli i pieprzu. Polać pory i odstawić na 15 minut.
3. Jajka drobno posiekać. Przed podaniem pory posypać posiekanymi jajkami i posiekaną zieleniną.

Sałatka Posażna panna

- 1 szklanka zielonej fasolki szparagowej
- 1 szklanka żółtej fasolki szparagowej
- 1 puszka fasoli konserwowej (najlepiej czerwonej, ale może też być biała)
- 1 cebula (najlepiej czerwona)
- 1 strąk czerwonej papryki
- 1 strąk zielonej papryki
- oliwa
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, cząber, szczypiorek, majeranek, oregano)

1. Oba rodzaje fasolki szparagowej ugotować w dużej ilości wody. Odcedzić i pokroić na niewielkie kawałki. Fasolę konserwową odsączyć z zalewy.
2. Cebulę pokroić w kostkę (można ją sparzyć wrzątkiem na sicie i dokładnie odcisnąć), paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki.
3. Przygotować sos winegret: ⅓–½ oliwy ubić z 1–2 łyżeczkami soku z cytryny, doprawić do smaku. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić sosem.

DOBRE RADY: Groch i ziarnistą fasolę solimy dopiero po ugotowaniu, natomiast fasolkę szparagową gotujemy w osolonej wodzie.

Owoce po szatańsku

- 2 duże niezbyt słodkie jabłka (najlepiej antonówki)
- 2 twarde niezbyt słodkie gruszki
- 20 dag śliwek węgierek
- 2–3 łyżki margaryny
- sok z 1 cytryny
- mielona ostra papryka
- sól
- cukier puder

1. Owoce obrać, z gruszek i jabłek usunąć gniazda nasienne i dość grubo poszatkować. Skropić sokiem z cytryny. Ze śliwek usunąć pestki i podzielić na połówki.
2. Na patelni rozgrzać tłuszcz, włożyć owoce i posolić, oprószyć lekko cukrem pudrem (najlepiej przez sitko) i papryką. Dusić na małym ogniu pod przykryciem do miękkości. Podawać na gorąco – do mięs – i na zimno, np. do kanapek.

Sałata Ambasador aferzysta

- 1 duża główka sałaty (krucha, masłowa, endywia, kędzierzawa)
- 1 nieduży pęczek rzodkiewek
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, bazylia, tymianek, oregano)
- 10 dag sera pleśniowego (rokpol, lazur)
- 2–3 łyżki gęstego jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- pieprz

1. Sałatę umyć, osuszyć (najlepiej w specjalnej wirówce) i porwać palcami na kawałki. Rzodkiewki oczyścić i pokroić w plasterki. Sałatę wymieszać z rzodkiewkami i posiekaną zieleniną.
2. Ser pokruszyć i utrzeć (lub zmiksować) z jogurtem i szczyptą pieprzu oraz sokiem z cytryny do smaku. Sałatę z dodatkami ułożyć w salaterce i polać sosem serowym.

Sałata belwederska

- 2 główki zielonej sałaty (masłowa, krucha, kędzierzawa)
- 1–2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- ⅓ szklanki kefiru lub jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka musztardy
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, tymianek)

1. Sałatę opłukać i osuszyć (najlepiej w specjalnej wirówce do sałaty). Porwać palcami na małe kawałki.
2. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobno posiekać, utrzeć lub zmiksować ze szczyptą soli, miodem, oliwą, sokiem z cytryny i musztardą oraz kefirem. Sałatę doprawić i posypać posiekaną zieleniną.

DOBRE RADY: Aby sałata w surówce była jędrna i chrupka, oczyszczone liście przed przyprawieniem należy włożyć do foliowej torebki i trzymać 10 minut w lodówce.

Surówka Puszysta Pelagia

- 30 dag kiszonej kapusty (najlepiej z marchewką lub ziołowej)
- 2 ząbki czosnku
- 1–2 pory (tylko jasne części)
- 1 nieduży kiszony ogórek
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, tymianek, oregano, szczypiorek)
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 1 łyżka musztardy
- cukier
- sól
- pieprz

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Por drobno poszatkować, ogórek obrać i pokroić w kostkę lub cienkie plasterki, wymieszać z kapustą.
2. Oliwę wymieszać z musztardą i rozdrobnionym czosnkiem, doprawić cukrem i pieprzem, wymieszać z jarzynami i posiekaną zieleniną.

Rzodkiewki po sandomiersku

- 2 pęczki rzodkiewek
- 1 pęczek dymki
- garść posiekanego koperku
- 2 ząbki czosnku
- ¾ szklanki jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Rzodkiewki oczyścić (jeśli listki są ładne i świeże, to można je dodać do surówki) i pokroić w cienkie plasterki lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.
2. Dymkę drobno pokroić razem ze szczypiorem.
3. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać, wymieszać z jogurtem, doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem. Wszystkie składniki wymieszać z sosem.

Rzodkiewki po warszawsku

- 2 pęczki rzodkiewek
- 1 pęczek szczypiorku
- 2 łyżki śmietany
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól

1. Rzodkiewki oczyścić, wypłukać i wysuszyć. Pokroić w cienkie plasterki. Szczypiorek posiekać i wymieszać z rzodkiewkami.
2. Śmietanę doprawić sokiem z cytryny, solą i cukrem, wymieszać z rzodkiewkami i szczypiorkiem.

Pieczarki po hrabiowsku

- 25 dag pieczarek
- 1–2 ząbki czosnku
- ½ szklanki majonezu
- garść drobno posiekanych orzechów (włoskie, arachidowe)
- 1 pęczek natki pietruszki
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Pieczarki dokładnie oczyścić i osuszyć, drobno poszatkować i skropić obficie sokiem z cytryny. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać.
2. Majonez wymieszać z posiekaną zieleniną, czosnkiem i orzechami, polać pieczarki. Przed podaniem wstawić do lodówki na co najmniej 15 minut.

Cykoria po królewsku

- 30 dag cykorii
- 1 nieduża kwaśna pomarańcza
- 10 dag posiekanych orzechów włoskich lub arachidowych
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, rzeżucha)
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- cukier
- sól
- pieprz

1. Cykorię oczyścić, ewentualnie usunąć gorzkie piętki. Listki rozdrobnić.
2. Pomarańczę obrać, usunąć pestki i białe błonki, pokroić w kostkę i wymieszać z cykorią. Dodać orzechy i posiekaną zieleninę, dokładnie wymieszać. Doprawić oliwą, cukrem, solą i pieprzem.

Surówka Gryfno Gustla

- 1 duży seler
- 2 średnie kiszone ogórki
- 1 duża cebula
- sok z 1 cytryny
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- 3 łyżki majonezu
- cukier
- sól
- pieprz

1. Seler obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, natychmiast skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniał.
2. Ogórki obrać i razem z cebulą pokroić w kostkę, wymieszać z selerem i posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku i polać majonezem.

Surówka Energiczna Emilka

- 50 dag brokułów
- 1 pęczek rzodkiewek
- 1 pęczek szczypiorku
- 5 łyżek oliwy lub dobrego oleju
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Brokuły starannie oczyścić i włożyć do zimnej wody z dodatkiem szczypty soli i łyżeczki soku z cytryny na 15 minut. Dokładnie odsączyć, różyczki zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Posolić. Rzodkiewki pokroić w kostkę, szczypiorek posiekać.
2. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, doprawić oliwą, sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem.

Pomidory po ambasadorsku

- 50 dag niedużych pomidorów
- 2–3 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- ½ szklanki gęstego jogurtu naturalnego
- garść posiekanej zieleniny, może być mieszana (natka pietruszki, bazylia)

1. Pomidory sparzyć wrzątkiem, a następnie zanurzyć w zimnej wodzie i obrać ze skórki. Podzielić na ćwiartki.
2. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, wymieszać z posiekanymi orzechami i z jogurtem. Doprawić do smaku solą.
3. Pomidory wymieszać z posiekaną zieleniną i polać sosem jogurtowym.

Można przybrać połówkami orzechów i listkami bazylii.

DOBRE RADY: Aby zwiędłe sałata i zioła odzyskały jędrność, należy je włożyć na chwilę do zimnej wody z dodatkiem łyżeczki mąki ziemniaczanej.

Kapusta po wielkopańsku

- 30–40 dag kiszonej kapusty
- 1–2 pomarańcze
- garść rodzynek
- garść posiekanych orzechów włoskich
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek)
- 5–6 łyżek oliwy lub dobrego oleju
- cukier
- sól
- pieprz

Ewentualnie

- 1–2 łyżki brandy

1. Rodzynki umyć i namoczyć w ciepłej wodzie (w wersji dla dorosłych do wody można dodać brandy). Pomarańcze obrać, pokroić w niewielką kostkę, usunąć białą skórkę – tzw. albedo – i pestki. Kapustę drobno posiekać.
2. Kapustę i pomarańcze dokładnie wymieszać z oliwą i orzechami oraz posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku.

DOBRE RADY: Aby oliwa i olej szybko nie zjełczały, do butelek należy wsypać szczyptę soli.

Surówka Apetyczna Apolonia

- 4–5 średnich marchewek
- 1 nieduży seler korzeniowy
- 2–3 łodygi selera naciowego
- 1–2 kwaskowate jabłka
- ½ szklanki śmietany
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)

1. Marchewkę i seler korzeniowy umyć, obrać i zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Jabłko umyć, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, wymieszać z marchewką i selerem, od razu skropić sokiem z cytryny, aby jarzyny nie ściemniały. Łodygi selera drobniutko poszatkować.
2. Wszystkie składniki wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, posypać obficie posiekaną zieleniną.

Surówka Finezyjna Filomena

- 25–30 dag czerwonej kapusty
- 4 gruszki
- 2 łyżki octu winnego lub soku z 1 cytryny
- 3 łyżki rodzynek
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- imbir
- sól
- pieprz

1. Kapustę drobno poszatkować, posolić, wyłożyć na cedzak i odstawić na pół godziny.
2. Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, od razu skropić octem, aby nie ściemniały.
3. Rodzynki umyć w ciepłej wodzie i zalać odrobiną ciepłej wody, a gdy napęcznieją, dokładnie odcisnąć.
4. Dwie łyżki octu ubić albo – jeszcze lepiej – zmiksować z oliwą i 2 łyżkami wody oraz szczyptą soli, pieprzu i imbiru.
5. Kapustę odcisnąć z nadmiaru płynu, dodać gruszki, rodzynki oraz zalewę, dokładnie wymieszać.

Surówka Zielony słoń

- 2–3 marchewki
- 2 kwaskowate jabłka
- ½ selera
- 1 główka zielonej sałaty (krucha, masłowa, kędzierzawa)
- 2 kubeczki gęstego jogurtu naturalnego
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz
- garść orzechów (włoskie, arachidowe)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia, tymianek, oregano)

1. Marchewkę, jabłka i seler obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny, wymieszać.
2. Sałatę umyć, osuszyć (najlepiej w specjalnej wirówce do sałaty), porwać palcami na niewielkie kawałki, wymieszać z jarzynami.
3. Jogurt ubić z łyżeczką cukru, solą i pieprzem oraz przyprawą warzywną, polać jarzyny, posypać posiekaną zieleniną i posiekanymi orzechami.

Cukinia w bieliźnie

- 50 dag młodej cukinii
- ½ główki czosnku (najlepiej młodego)
- 1 szklanka majonezu
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, bazylia)
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać, wymieszać z majonezem, odstawić na 10 minut.
2. Cukinię umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. Wymieszać z majonezem oraz posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku. Odstawić na pół godziny w chłodne miejsce.

Mizeria à la zielony Bill

- 40–50 dag młodych ogórków
- 2 pęczki młodych rzodkiewek
- 1 pęczek dymki ze szczypiorem
- garść posiekanej zieleniny (koperek, tymianek)
- ½ szklanki gęstej śmietany
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Ogórki obrać i pokroić w drobną kostkę. Rzodkiewki i dymkę oczyścić i drobno poszatkować.
2. Ogórki wymieszać z rzodkiewkami, dymką i posiekaną zieleniną oraz ze śmietaną. Doprawić do smaku.

Zielona Ilona

- 3 pory
- 1 duży ogórek wąż
- 3 duże pory (tylko jasne części)
- garść posiekanego koperku
- 2–3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Pory dokładnie oczyścić i drobno poszatkować, zeszklić na tłuszczu.
2. Ogórek umyć i pokroić w kostkę lub słupki, dodać do porów i dusić pod przykryciem do miękkości. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Wymieszać z posiekanym koperkiem.

Surówka Frywolna Franka

- 5 młodych kalarepek
- 2–4 młode marchewki
- duża garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- sok z 1 cytryny
- sól
- cukier

1. Marchewkę i kalarepki obrać i zetrzeć na tarce z dużymi lub średnimi oczkami, wymieszać z posiekaną zieleniną.
2. Oliwę ubić z ½–1 łyżeczką soku z cytryny oraz szczyptą soli i cukru, wymieszać z jarzynami. Doprawić do smaku.

Sałatka Wiosenka

- 50 dag ugotowanych ziemniaków
- 3 ogórki kiszone
- 1 pęczek rzodkiewek
- garść posiekanej zieleniny (szczypiorek)
- 2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- musztarda
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- sól
- pieprz

1. Ziemniaki pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny.
2. Ogórki pokroić w kostkę, rzodkiewki w półplasterki.
3. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić oliwą, musztardą oraz solą i pieprzem.

Sałatka Marzanna

- 4 średnie główki cykorii
- 1 duże kwaskowate jabłko
- 1 średni burak ugotowany lub upieczony w łupince
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- sól
- pieprz
- garść orzechów włoskich
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha)

1. Przygotować sos winegret: oliwę ubić z sokiem z cytryny (1 łyżeczka), szczyptą soli i pieprzu.
2. Cykorie rozdrobnić, usunąć gorzkie piętki i skropić sokiem z cytryny. Jabłko i burak obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.
3. Wszystkie składniki wymieszać i doprawić sosem winegret. Posypać posiekaną zieleniną i przybrać połówkami orzechów włoskich.

Biała Hanka

- 1 pęczek dymki ze szczypiorem
- 1 pęczek rzodkiewek (jeśli listki są ładne i zielone, to razem z listkami)
- 1 kiszony małosolny lub kiszony ogórek
- 1 jajko ugotowane na twardo
- ¾ szklanki gęstej śmietany
- 1 łyżeczka musztardy
- sól
- cukier

1. Musztardę lekko ubić ze śmietaną, solą i szczyptą cukru.
2. Dymkę, rzodkiewki, ogórek i jajko pokroić w drobną kostkę, wymieszać z sosem śmietanowym.

Sałatka zaściankowa

- 1–2 buraki
- 1 kwaskowate jabłko
- 50 dag kiszonej kapusty
- 40 dag (1 puszka) białej fasoli konserwowej
- 2–3 łyżki chrzanu (może być ze słoiczka)
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- oliwa lub olej
- cukier
- sól, pieprz

1. Buraki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać i pokroić w drobną kostkę.
2. Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w niewielką kostkę. Kapustę rozdrobnić. Fasolę odsączyć z zalewy.
3. Wszystkie składniki wymieszać z chrzanem i 3 łyżkami oliwy, doprawić do smaku.

DOBRE RADY: Tę sałatkę najlepiej serwować wczesną jesieni, kiedy buraczki są wspaniale soczyste.

Sałatka piracka

- 1 duży pęczek drobnej cebulki dymki (bez szczypioru)
- 1 puszka sardynek w oliwie
- 5 łyżek pikantnego keczupu
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)
- tarta gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

1. Cebulki oczyścić i pokroić na ćwiartki, sparzyć wrzątkiem i dokładnie odsączyć.
2. Sardynki rozgnieść z keczupem, wymieszać z cebulkami i posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Sałatka Grzeczny Grześ

- 2 pory (tylko jasne części)
- 1 puszka groszku konserwowego
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, bazylia)
- majonez
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól, pieprz

1. Pory oczyścić i pokroić w piórka. Groszek odsączyć z zalewy, połączyć z porami i posiekaną zieleniną oraz majonezem. Doprawić do smaku.

Sałatka Tajemnicza Teresa

- 1 nieduży pieczony kurczak
- 1 puszka ananasa
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- sok z 1 cytryny
- 1–2 łyżki brandy
- majonez
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)

1. Oddzielić mięso od kości i pokroić w kostkę.
2. Ananas i kukurydzę odcedzić z zalewy (z zalewy ananasowej można przygotować wspaniały dodatek do drinków – wystarczy wlać płyn do torebek na kostki lodu i zamrozić; poprawi on smak nawet zwykłej herbaty). Ananas pokroić w kostkę, skropić brandy.
3. Wszystkie składniki wymieszać z majonezem i posiekaną zieleniną. Przed podaniem nieco schłodzić.

Zielona sałatka

- 1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 4 jajka ugotowane na twardo
- po 1 łyżce posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, bazylia, szczypiorek, majeranek, rzeżucha)
- 2–3 ząbki czosnku
- 2–3 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 2 kubeczki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka majonezu
- ½ łyżeczki musztardy
- cukier
- sól, pieprz

1. Jajka na twardo drobnio posiekać. Wymieszać z posiekaną zieleniną, zmiażdżonym czosnkiem i orzechami, dodać jogurt i majonez. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Schłodzić w lodówce.
2. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Wymieszać z zielonym sosem. Podawać jako samodzielne danie.

Sałatka rybacka

- 5 średniej wielkości ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 30 dag wędzonej makreli lub innej ryby wędzonej
- 1 duże kwaskowate jabłko
- 1 kiszony ogórek
- 1 duża cebula (najlepiej czerwona)
- 4 łyżki oliwy lub oleju
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- sok z 1 cytryny lub ocet winny
- sól, pieprz
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, tymianek, oregano).

1. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zwilżyć sokiem z ogórka lub octem winnym.
2. Jabłko i ogórek obrać i pokroić w drobną kostkę, wymieszać.
3. Z ryby zdjąć skórkę, usunąć ości i rozdrobnić.
4. Wszystkie składniki przełożyć do salaterki, oprószyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny.
5. Ubić widelcem olej z musztardą, polać sałatkę i dokładnie wymieszać.

SOSY

Sos awanturnik

- ½ puszki tuńczyka sałatkowego lub sardynek
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 10 dag tłustego sera białego
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha, koperek, bazylia)
- 3 łyżki pikantnego keczupu
- sól
- pieprz, pieprz cayenne lub mielona ostra papryka

1. Rybę odsączyć z zalewy i zmiksować razem ze śmietaną i serem oraz posiekaną zieleniną. Doprawić do smaku.
2. Zamiast śmietany i sera można wykorzystać serek homogenizowany.

Podawać do ryb na zimno i jajek oraz do kanapek.

Mokotowski sos chrzanowy

- 2 łyżki świeżo startego chrzanu lub 3 łyżki ostrego chrzanu ze słoika
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 3–4 strąki marynowanej papryki
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, rzeżucha, bazylia, oregano)
- sól, cukier

1. Śmietanę zmiksować z pokrojoną na kawałki papryką, chrzanem i posiekaną zieleniną.
2. Doprawić do smaku – sos powinien być pikantny!

Podawać do zimnych mięs, drobiu i ryb, a także do jajek na twardo i warzyw.

Sos cygański

- 1 średnia cebula (najlepiej czerwona)
- 1–2 ogórki konserwowe
- 1–2 filety śledziowe (matiasy albo rarytasy warszawskie)
- ¾ szklanki pikantnego keczupu
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha, oregano)
- musztarda
- cukier
- sól
- pieprz

1. Cebule, ogórki i filety śledziowe pokroić w drobną kostkę.
2. Wymieszać z keczupem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku.

Podawać do jajek na twardo oraz ryb.

Tradycyjny sos grecki

- 2 marchewki
- kawałek selera korzeniowego (około 20 dag) lub 2 łodygi selera naciowego
- 2 pietruszki
- 2 cebule
- 1 szklanka przecieru pomidorowego lub (w ostateczności) 3 łyżki koncentratu rozpuszczone w ¾ szklanki wody lub rosołu z kostki
- 6 łyżek oliwy lub dobrego oleju
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, rzeżucha)
- 1 łyżeczka przyprawy warzywnej typu Vegeta
- cynamon
- musztarda
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Warzywa oczyścić i drobno poszatkować. Zeszklić na tłuszczu.
2. Dodać przecier pomidorowy i szczyptę przyprawy, zalać jarzyny i dusić do miękkości – sos powinien zgęstnieć.
3. Pod koniec duszenia doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną.

Podawać do ryb.

Sos imperial

- 20 dag suszonych śliwek bez pestek
- 4 cebule (najlepiej czerwone)
- 1 szklanka wody
- 3 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- ½ szklanki wytrawnego czerwonego wina
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

1. Śliwki umyć, zalać przegotowaną ciepłą wodą, odstawić do napęcznienia (najlepiej na noc).
2. Cebule drobno posiekać lub zetrzeć na tarce, dodać do śliwek razem z oliwą.
3. Rozgotować na małym ogniu. Przetrzeć przez sito lub zmiksować.
4. Dodać czerwone wino i zagotować na małym ogniu, stale mieszając. Doprawić do smaku.

Podawać do drobiu i potraw z grilla.

Sos kapitański

- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- kawałek (10 dag) selera korzeniowego lub 1 łodyga selera naciowego
- 10 dag pieczarek
- 3 łyżki oliwy, oleju lub margaryny
- 1 szklanka śmietany
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, tymianek)
- przyprawa warzywna typu Vegeta
- imbir
- sól
- pieprz

1. Jarzyny oraz pieczarki oczyścić i drobno poszatkować, zeszklić na tłuszczu, oprószyć przyprawą warzywną, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić do miękkości.
2. Śmietanę wymieszać z koncentratem pomidorowym i mąką, dodać do uduszonych jarzyn i podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu, aż sos zgęstnieje, ale nie dopuścić do zagotowania.
3. Wymieszać z posiekaną zieleniną i doprawić do smaku.

Podawać do mięs (głównie zrazów), drobiu oraz ryb.

Zbita śmietanka

- 1 szklanka śmietanki kremówki
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka margaryny
- sok z 1 cytryny
- sól
- pieprz

1. Śmietankę schłodzić w lodówce, a następnie ubić ze szczyptą soli, pod koniec ubijania dodać cukier puder.
2. Rozgrzać tłuszcz, dodać koncentrat i smażyć na małym ogniu około 3 minut, ostudzić. Delikatnie wymieszać ze śmietanką, doprawić do smaku.

Podawać do mięs i ryb na zimno.

Sos tatarski

- 2 kiszone lub marynowane ogórki
- 4–5 marynowanych grzybków (mogą być pieczarki)
- 1 szklanka majonezu
- ¼ szklanki śmietany
- 1 łyżka musztardy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek)
- sól
- cukier

1. Ogórki i grzybki osączyć z zalewy, drobniutko pokroić, wymieszać z majonezem, śmietaną i musztardą. Doprawić do smaku.
2. Jeśli ktoś lubi sosy wyjątkowo pikantne, może dodać odrobinę przyprawy do zup w płynie. Można także dodać drobno pokrojone inne pikantne marynaty, np. paprykę, kapary czy nawet oliwki.

Podawać do wędlin, jajek na twardo, zimnych mięs i ryb.

Sos radziwiłłowski

- 3–4 kwaskowate jabłka
- 2 łyżki oliwy lub dobrego oleju
- 5 łyżek wytrawnego białego wina
- 2 łyżki tartego chrzanu lub 3 łyżeczki ostrego chrzanu ze słoiczka
- 2 łyżki rodzynek
- sok z 1 cytryny
- sól
- cukier

1. Rodzynki umyć i osuszyć. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, od razu skropić sokiem z cytryny.
2. W rondelku rozgrzać tłuszcz, wrzucić jabłka i dusić, stale mieszając, aż się rozgotują. Dodać wino, chrzan i rodzynki, dusić jeszcze kilka minut, tak aby powstał jednolity aksamitny sos. Doprawić do smaku.

Podawać do wędlin, mięs i drobiu na zimno, a także do pieczarek z patelni.

Chrzan po lubelsku

- 5 dag korzenia chrzanu
- 1 średnia marchewka
- 3 łyżki śmietanki kremówki
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól
- cukier

1. Chrzan i marchewkę umyć i obrać, osuszyć i zetrzeć na tarce z małymi oczkami, od razu skropić sokiem z cytryny. Wymieszać ze śmietanką i doprawić do smaku.

Sos piorunek

- 5 łyżek dżemu borówkowego
- 3 łyżki startego chrzanu lub ostrego chrzanu ze słoiczka
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego

1. Wszystkie składniki starannie wymieszać, a jeszcze lepiej – zmiksować.

Podawać do pieczonego drobiu i pasztetów.

Zielony sos gocławski

- 1 szklanka kwaśnej śmietany (12%)
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka śmietany
- 3 jajka ugotowane na twardo
- duża garść posiekanych ziół, mogą być mieszane (natka pietruszki, szczypiorek, koperek, rzeżucha, bazylia, tymianek, trybulka)
- sól
- cukier

1. Jajka drobniutko posiekać. Śmietanę wymieszać z majonezem i musztardą, dodać posiekaną zieleninę, rozdrobnione jajka i doprawić do smaku.

Podawać do mięs, ryb, wędlin i dań z grilla.

Klasyczny sos winegret

- ½ szklanki oliwy
- 3–4 łyżki soku z cytryny lub octu winnego
- sól

1. Oliwę ubić widelcem z octem i szczyptą soli.
2. Sos będzie dobry, jeżeli zostanie dobrze ubity, najlepiej więc wykorzystać stary sposób: wszystkie składniki włożyć do czystego słoika typu twist i energicznie nim potrząsać przez minutę lub dwie.
3. Sos winegret można dowolnie wzbogacać, np. dodając do niego łyżeczkę musztardy, drobno posiekany czosnek czy ostrą papryczkę, drobno posiekane świeże zioła i pokruszone zioła suszone, a nawet łyżeczkę pasty sardelowej.

Podawać do sałaty i surówek.

Klasyczny sos biały

- 4 dag (2 łyżki) margaryny lub masła
- 3–4 dag (2 łyżki) przesianej mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- sól

Ewentualnie

- pieprz lub tarta gałka muszkatołowa

1. Tłuszcz stopić na małym ogniu, dodać mąkę i zasmażyć, stale mieszając. Zdjąć z ognia i powoli, stale mieszając, wlewać zimne mleko.
2. Dokładnie wymieszać i podgrzewać, stale mieszając, aż sos zgęstnieje i stanie się jednolity. Doprawić do smaku.
3. Jeśli zasmażkę rozprowadzimy nie mlekiem, lecz śmietaną, otrzymamy sos śmietanowy, a jeśli użyjemy do tego rosołu (może być z kostki), to otrzymamy sos aksamitny. Jeśli gotowy sos delikatnie połączymy z 2 żółtkami, otrzymamy tzw. sos holenderski.
4. Sos biały można doprawiać na wiele sposobów, np. dodając do gorącego sosu mieloną paprykę i cebulę startą na tarce z małymi oczkami. Do sosu można też dodać 5 dag tartego sera (najlepiej parmezanu) i dokładnie wymieszać na małym ogniu, tak aby ser się rozpuścił.

Sos biały we wszystkich wariantach podawać na ciepło do mięs, ryb oraz warzyw.

Sos musztardowy

- 2 szklanki esencjonalnego rosołu z kostki (warzywny, drobiowy, grzybowy)
- 3 żółtka
- 10 dag margaryny lub masła
- 1–2 łyżki ostrej musztardy
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, estragon, kolendra)
- sól
- sok z 1 cytryny

1. Żółtka ubić ze szczyptą soli i letnim tłuszczem na krem. Dodać ciepły rosół i dokładnie wymieszać, a następnie ustawić rondelek na większym garnku z gotującą się wodą i ubijać, aż sos zgęstnieje. Dodać musztardę i posiekaną zieleninę, dokładnie wymieszać.
Podawać do ryb, białego mięsa i jajek na twardo.

Warszawski sos pomidorowy

- 1 puszka pomidorów w zalewie lub 1 szklanka przecieru pomidorowego
- 1 cebula
- 3 łyżki margaryny
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, bazylia)
- sól

1. Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać rozgniecione widelcem pomidory z zalewą i połowę posiekanej zieleniny. Dusić na małym ogniu, aż sos zgęstnieje i straci zapach surowizny.
2. Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do sosu i dokładnie wymieszać, najlepiej drewnianą łyżką, a następnie podgrzewać, aż sos zgęstnieje, nie dopuszczając jednak do zagotowania. Wymieszać z resztą posiekanej zieleniny.
3. Taki sos można wzbogacać na wiele sposobów, np. dodając do pomidorów i cebuli pieczarki albo paprykę, ewentualnie cienko pokrojony seler naciowy. Do pomidorów można także dodać mielone mięso lub drobno pokrojoną wędlinę, a także pokrojone oliwki.

Podawać do mięs i makaronu.

Sos pieczarkowy

- 20 dag pieczarek
- 1 cebula
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, tymianek, bazylia)
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 1 łyżeczka przesianej mąki pszennej
- 2 łyżki masła lub margaryny
- szczypta przyprawy warzywnej typu Vegeta
- sól
- pieprz lub mielona ostra papryka

1. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki i udusić na tłuszczu. Śmietanę wymieszać z mąką i szczyptą przyprawy warzywnej, dodać do pieczarek, wymieszać i podgrzewać na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną.

Podawać do mięs, kasz, ryżu i makaronu.

Błyskawiczny sos biały

- 1 gęsty jogurt naturalny
- szczypta cukru pudru
- szczypta przyprawy warzywnej typu Vegeta
- 1 ząbek czosnku lub szczypta proszku granulowanego
- szczypta curry
- sól

Ewentualnie

- szczypta posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, szczypiorek, koperek)

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać, wymieszać z pozostałymi składnikami. Doprawić do smaku.
2. Można także wymieszać z posiekaną zieleniną.

Podawać do mięs i ryb na szybko, a nawet ryżowych sałatek.

Letni sos jogurtowy

- 25 dag gęstego jogurtu naturalnego (najlepiej tzw. jogurtu greckiego)
- garść drobno posiekanych orzechów włoskich
- 1 ząbek czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia, oregano, tymianek)
- sól
- pieprz

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać. Jogurt wymieszać z czosnkiem i ziołami, doprawić do smaku.

Podawać do letnich sałatek i dań z grilla.

Jabłeczny sos szatański

- 4 kwaskowate jabłka
- 4 łyżki ostrego chrzanu
- sok z 1 cytryny lub ocet winny

1. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny. Wymieszać z chrzanem i natychmiast podawać.

Podawać do wędlin i mięs na zimno.

CIASTA, CIASTECZKA, DESERY

Lukier uniwersalny

- 30 dag cukru
- ½ szklanki wody
- 2–3 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- sok z 1 cytryny lub 1 pomarańczy

1. Wodę gotować z cukrem w rondelku z nierdzewnej stali, aż kropla syropu wpuszczona do zimnej wody skrzepnie i nie będzie się rozpuszczała.
2. Rondelek zdjąć z ognia, dodać pół łyżeczki soku z cytryny i wstawić do lodowatej wody. Ucierać do białości, a następnie dodać kolejne pół łyżeczki soku z cytryny.
3. Do lukru można także dodać trochę kawy lub kakao rozpuszczonych w odrobinie wody.

Sernik siedlecki

- 1 kg tłustego sera białego
- 9 jajek
- ¾ kostki margaryny lub masła
- 1½ szklanki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 łyżki przesianej mąki pszennej
- 1 porcja proszku do pieczenia (na 1 kg sera) lub 2 porcje (na 50 dag sera)
- garść grubo posiekanych orzechów (włoskie lub arachidowe)
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Tłuszcz stopić i ostudzić do temperatury pokojowej. Ser dwukrotnie przepuścić przez maszynkę (można także wykorzystać dostępny w wielu sklepach ser na serniki, uprzednio zmielony).
2. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać ze stopionym masłem i serem. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Oprószyć przez sito mąką przesianą razem z proszkiem i wszystko delikatnie wymieszać, tak aby powstała jednolita masa.
3. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy i posypać posiekanymi orzechami. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na godzinę.

Sernik krośnieński

- 1 kg tłustego sera białego
- 12½ dag (½ kostki) margaryny lub masła
- 3 jajka
- 1 kg jabłek
- 8 dag grysiku lub kaszy manny albo kaszy kukurydzianej
- 1 torebka proszku do pieczenia
- garść rodzynek
- 1 kieliszek brandy lub rumu
- cukier lub aromat waniliowy
- sok z 1 cytryny
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ser dwu- lub trzykrotnie przepuścić przez maszynkę do mięsa. Rodzynki umyć i namoczyć w alkoholu, aby napęczniały. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę i skropić sokiem z cytryny.
2. Tłuszcz ucierać z cukrem do uzyskania konsystencji śmietany, a następnie po jednym dodawać żółtka. Wymieszać z przetartym serem, dodać kaszę, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, jabłka i rodzynki.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą serową. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy i wstawić do nagrzanego (220°C) piekarnika na 40–45 minut. Pozostawić w piecyku do ostygnięcia.
4. Gotowy sernik można polać czekoladową polewą lub oprószyć przez sitko cukrem pudrem. Można go też przybrać kleksami bitej śmietany i owocami kandyzowanymi.

Sernik Wiśniaczek

- 40–50 dag (1 torebka) mrożonych wiśni lub tyle samo świeżych wydrylowanych wiśni lub czereśni
- 25 dag waniliowego serka homogenizowanego
- 2 jajka
- 2 łyżki margaryny lub masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Wiśnie przelać na sicie wrzącą wodą, dokładnie odsączyć.
2. Żółtka utrzeć z margaryną i serkiem na jednolitą masę. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Do masy serowej dodać przesiany proszek do pieczenia i pianę z białek, delikatnie wymieszać.
3. Formę do zapiekania natłuścić i wysypać bułką tartą, wyłożyć wiśnie i zalać masą serową. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 40 minut.

Sernik wawelski

- 50 dag tłustego sera białego (jak na tradycyjny sernik)
- 4 pomarańcze
- 4 jajka
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- 10 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- skórka otarta z 2 pomarańczy
- garść posiekanych orzechów (laskowe, włoskie, arachidowe) lub migdałów
- 2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Pomarańcze obrać i pokroić w cienkie plasterki, a następnie każdy plasterek podzielić na 4 części. Żółtka oddzielić od białek.
2. Margarynę utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, żółtkami, skórką pomarańczy i rumem na jednolitą masę.
3. Ser przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito, dodać do kremu jajecznego i wyrobić na jednolitą masę.
4. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą serową. Połowę masy przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, ułożyć na niej kawałki pomarańczy i przykryć resztą masy. Posypać posiekanymi migdałami i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 60 minut.

DOBRE RADY: Nie da się ukryć, że podstawą każdego sernika jest… ser! Od jego smaku (czy przypadkiem nie jest zbyt kwaśny?) i konsystencji, która powinna być delikatnie

kremowa (w żadnym razie grudkowata), zależy sukces każdego, kto piecze serrnik.

Czarny Orfeusz

Ciasto:

- 4 jajka
- 1½ dag przesianej mąki pszennej
- 25 dag (1 kostka) margaryny
- 3 łyżki ciemnego gorzkiego kakao
- 5 łyżek mleka lub wody
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1½ dag cukru
- sól

Masa serowa:

- 50 dag dobrze zmielonego sera białego
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- 1 torebka budyniu (waniliowy, śmietankowy, migdałowy, bananowy)
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- garść wiórków kokosowych

1. Kostkę margaryny, cukier, cukier waniliowy, kakao oraz mleko podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu (najlepiej w kąpieli wodnej, czyli umieszczając rondelek na większym garnku z gotującą się wodą), aż powstanie jednolita, gęsta masa. Odlać pół szklanki, a resztę ostudzić.
2. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Do ostudzonej masy dodawać, stale mieszając, po jednym żółtku, a następnie po łyżce przesianej mąki z dodatkami.

3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą kakaową, przełożyć do natłuszczonej formy.
4. Przygotować masę serową: pół kostki margaryny o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem na krem i dalej ucierać, dodając na przemian po jednym jajku i po łyżce zmielony ser oraz przesiany budyń. Wyrobić na jednolitą masę i wyłożyć na ciasto kakaowe.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 60 minut. Upieczony placek polać pozostałą masą kakaową i posypać wiórkami kokosowymi.

DOBRE RADY: Jeśli ciasto za bardzo wyschło, należy je posmarować mlekiem i wstawić jeszcze na chwilę do piekarnika.

Kruszonka z szarlotką na szybko

- 5 jabłek (najlepiej antonówek lub szarych renet)
- 20 dag przesianej mąki pszennej
- 15 dag margaryny lub masła
- 1–2 łyżki rodzynek
- 1–2 łyżki grubo posiekanych orzechów
- mielony cynamon
- sok z 1 cytryny
- 1 torebka cukru waniliowego
- 15 dag cukru
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i drobno poszatkować, skropić sokiem z cytryny. Wymieszać z 2 łyżkami cukru, szczyptą mielonego cynamonu oraz rodzynkami i orzechami. Wyłożyć do natłuszczonej formy do zapiekania.
2. Zimny tłuszcz posiekać grubym nożem z mąką, dodać pozostały cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli. Szybko zagnieść ciasto, a następnie pokruszyć je palcami i wysypać na jabłka, tak aby były przykryte. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) i upiec na złoty kolor.
Smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Sypana szarlotka małkińska

- 1½ kg jabłek (najlepiej antonówek lub szarych renet)
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 szklanka kaszy manny
- 1 porcja proszku do pieczenia
- 1 torebka cukru waniliowego
- 125 g (½ kostki) margaryny
- mielony cynamon
- sok i skórka otarta z 1 cytryny
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Sypkie produkty przesiać razem i podzielić na 3 części.
2. Jabłka umyć (można też obrać, ale to nie jest konieczne), zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny i posypać cynamonem, wymieszać.
3. Do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy wsypać ⅓ sypkich produktów i przykryć połową jabłek. Następnie wsypać kolejną ⅓ sypkich składników i przykryć resztą jabłek. Na wierzch wysypać resztę sypkich składników.
4. Zimny tłuszcz zetrzeć na tarce z dużymi oczkami bezpośrednio na szarlotkę. Przykryć folią aluminiową. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 45 minut. Następnie zdjąć folię i piec jeszcze 15 minut.

Szarlotka wilanowska

- 6 kwaskowatych jabłek
- 15 dag masła lub margaryny
- 3 jajka
- 15 dag przesianej mąki
- 1 łyżka gorzkiego kakao
- cynamon
- 1 porcja proszku do pieczenia,
- 15 dag cukru
- 2 torebki cukru waniliowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Masło o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na krem, dodając po jednym jajku. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, kakao, cynamonem i proszkiem do pieczenia, dodawać po łyżce do masy maślanej, wyrobić na jednolite ciasto.
2. Dwie trzecie ciasta przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy i bezpośrednio na ciasto zetrzeć na tarce z dużymi oczkami umyte jabłka. Przykryć pozostałym ciastem i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na godzinę. Gotową szarlotkę posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Placek mikołajkowy

- 2 duże kwaskowate jabłka (antonówki, szare renety)
- 10 dag grubo posiekanych orzechów włoskich
- 15 dag przesianej mąki pszennej
- 25 dag (1 kostka) margaryny
- 4 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- skórka otarta z ½ cytryny
- 2 łyżki soku z cytryny
- 25 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia.
2. Margarynę utrzeć na krem z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie, stale ucierając, dodawać po jednym jajku, a następnie po jednej łyżce mąkę.
3. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny.
4. Jabłka i orzechy dodać do ciasta, dokładnie wymieszać.
5. Formę natłuścić i wysypać bułką tartą. Ciasto wyłożyć do formy i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C). Piec 50–60 minut (sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, zanurzając w nim wykałaczkę lub cienki patyczek – jeśli jest suchy, można zakończyć pieczenie).

Szarlotka pani Marii

- 1½ kg jabłek
- 50 dag przesianej mąki pszennej
- 25 dag margaryny
- 1 szklanka cukru + 4 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- śmietana
- mielony cynamon
- 2 łyżki bułki tartej
- sok z 1 cytryny
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do smarowania formy

1. Zagnieść ciasto z mąki, margaryny o temperaturze pokojowej, 4 łyżek cukru, cukru waniliowego i szczypty soli, dodając tyle śmietany, aby ciasto było elastyczne. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Jabłka umyć, obrać i drobno poszatkować. Skropić odrobiną soku z cytryny i wymieszać ze szklanką cukru oraz mielonym cynamonem i bułką tartą.
3. Ciasto podzielić na 2 części i oddzielnie je rozwałkować. Tortownicę natłuścić i wysypać bułką tartą. Połową ciasta wyłożyć tortownicę, przykryć jabłkami i pozostałym ciastem. Zlepić dokładnie brzegi i nakłuć widelcem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 30–40 minut. Gotową szarlotkę posypać cukrem lub (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

DOBRE RADY: Najlepsze na szarlotkę są szare renety lub antonówki. Sprawdziły to pokolenia gospodyń.

Szarlotka mazowiecka

- 5 dużych jabłek (najlepiej antonówek)
- 50 dag przesianej mąki krupczatki
- 25 dag (1 kostka) margaryny
- 1 jajko
- 1 szklanka cukru
- 1 torebka proszku do pieczenia (na 50 dag mąki)
- 1 łyżka rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- skórka otarta z 1 cytryny
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder wymieszany z cukrem waniliowym do posypania

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i posiekać tępym nożem z zimnym tłuszczem, wymieszać z jajkiem oraz cukrem i alkoholem, szybko wyrobić na jednolite ciasto.
2. Połowę ciasta zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażalnika.
3. Resztą ciasta wyłożyć tortownicę i posypać skórką otartą z cytryny. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 20 minut, tak aby ciasto nabrało słomkowego koloru.
4. Na podpieczone ciasto zetrzeć na tarce z dużymi oczkami umyte jabłka ze skórką, a na jabłka zetrzeć na tej samej tarce schłodzone ciasto.
5. Ponownie wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 20 minut. Gotową szarlotkę posypać przez sitko cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

DOBRE RADY: Do pieczenia jabłecznika najlepiej używać formy szklanej, teflonowej lub ze stali nierdzewnej

albo wyłożyć blachę folią aluminiową. Jeśli musimy skorzystać z tradycyjnej formy, placek należy jak najszybciej przełożyć na półmisek, aby nie nabrał metalicznego posmaku.

Wykwintny strudel galicyjski

Ciasto:

- 25 dag przesianej mąki pszennej
- 2 białka
- bardzo zimna woda źródlana
- sól

Nadzienie:

- 75 dag jabłek (antonówki lub szare renety)
- 10 dag masła lub margaryny
- 3 czubate łyżki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sok i skórka otarta z 1 dużej cytryny lub 1 małej pomarańczy
- cynamon
- mielone goździki
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę i szczyptę soli przesiać razem do sporej miski, zrobić dołek i wbić białka, następnie dodać zimną wodę i zagnieść makaronowe ciasto, luźniejsze niż na pierogi. Dokładnie wyrobić. Przykryć ogrzaną miską lub pokrywką i pozostawić w ciepłym miejscu na godzinę.
2. „Wypoczęte” ciasto rozwałkować jak najcieniej – wytrawne gospodynie używają do tego celu zamiast stolnicy starej płóciennej serwety posypanej mąką – i pozostawić do przesuszenia.
3. Jabłka obrać, usunąć starannie gniazda nasienne i drobno poszatkować. Skropić sokiem z cytryny, dodać cukier puder, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i cynamon oraz goździki. Dokładnie wymieszać.

4. Tłuszcz stopić. Rozwałkowane ciasto skropić 2 łyżkami stopionego tłuszczu. Nadzienie równomiernie rozsmarować na połowie ciasta. Delikatnie zwinąć w rulon, zaczynając od strony nadzienia – jeśli korzystamy z serwety, wystarczy lekko podnieść jej brzeg, a ciasto samo zacznie się zwijać. Zwinięty strudel posmarować z wierzchu pozostałym tłuszczem, przełożyć do natłuszczonej formy i wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 45 minut. Gorący strudel pokroić na trzycentymetrowe kawałki i posypać go (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

DOBRE RADY: Kupując cynamon, wybierajmy jak najcieńsze rurki – są najbardziej aromatyczne.

Radomski placek ze śliwkami

- 50 dag wydrylowanych śliwek (mogą być mrożone)
- 3 szklanki przesianej mąki
- 1 szklanka cukru
- ½ kostki margaryny lub masła roślinnego
- ¼ l (1 szklanka) mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Śliwki rozmrozić, przekroić na połowy i usunąć pestki.
2. Do rondelka wlać mleko, dodać margarynę i cukier, podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż powstanie jednolita masa.
3. Mąkę przesiać do miski z cukrem waniliowym i proszkiem do pieczenia, dodać szczyptę soli i letnią masę mleczną, dokładnie wymieszać (najlepiej mikserem), dodając jajka po jednym.
4. Ciasto wyłożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą płaskiej prostokątnej formy.
5. Na cieście ułożyć połówki śliwek.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 45–60 minut. Gotowy placek posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Bananiak

- 75 dag dojrzałych (ale nie przejrzałych) bananów
- 2 szklanki przesianej mąki pszennej
- 12½ dag (½ kostki) margaryny lub masła
- 2 jajka
- 10 łyżek cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki mleka
- sok z 1 cytryny
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Sodę wymieszać z mlekiem.
2. Letnią margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na krem, następnie nadal ucierać, dodając po jednym jajka oraz po łyżce mąkę z dodatkami i mleko z sodą.
3. Banany obrać i dokładnie rozgnieść widelcem, skropić sokiem z cytryny. Połączyć z ciastem i dokładnie wymieszać.
4. Formę keksową natłuścić i wysypać bułką tartą, przełożyć ciasto i wstawić na 40 minut do nagrzanego piekarnika (180°C)

Chrapka burmistrza

- 75 dag śliwek węgierek
- 5 dag drożdży lub 1 torebka drożdży instant
- ½ szklanki mleka
- 2½ szklanki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- ¾ kostki masła lub margaryny
- 4 żółtka
- aromat pomarańczowy
- sól
- mielony cynamon
- 3 łyżki cukru pudru
- bułka tarta lub mąka i tłuszcz do nasmarowania formy
- 1 torebka czerwonej galaretki (wiśniowej lub truskawkowej)

1. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać pół szklanki mąki, łyżeczkę cukru, dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia.
2. Żółtka utrzeć z cukrem.
3. Do przesianej mąki dodać szczyptę soli, żółtka, aromat oraz podrośnięte drożdże, dokładnie wyrobić.
4. Margarynę stopić, lekko ostudzić i ciepłą dodać do wyrobionego ciasta, dokładnie wymieszać, przykryć czystą lnianą albo bawełnianą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
5. Śliwki umyć, osuszyć, przekroić na połówki, usunąć pestki.
6. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, przykryć połówkami śliwek (przecięciem do góry), wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika (220°C) i upiec (około 40 minut), posypać (najlepiej przez

sitko) cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem, ostudzić.
7. Galaretkę przygotować według przepisu, a gdy zacznie gęstnieć, zalać nią placek. Odstawić do ostygnięcia.

Owocowy placek zielonogórski

- 6 dużych jabłek (antonówki lub szare renety)
- 1 duża twarda gruszka
- 1 duży banan
- 6 czubatych łyżek przesianej mąki pszennej
- 6 łyżek cukru lub miodu
- 3 jajka
- 25 dag margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 10 dag rodzynek
- 10 dag orzechów arachidowych lub pistacjowych
- 3 łyżki brandy
- sok z ½ cytryny
- sól
- mąka i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Żółtka utrzeć z margaryną, cukrem i brandy.
2. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodawać po łyżce do masy jajecznej.
3. Rodzynki umyć i namoczyć w ciepłej wodzie, a gdy napęcznieją, dokładnie odcisnąć.
4. Jabłka i gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę.
5. Banan obrać i pokroić w kostkę – owoce skropić obficie sokiem z cytryny, wymieszać, a następnie obtoczyć w mące. Dodać do ciasta i dokładnie wymieszać.
6. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, delikatnie wymieszać z ciastem. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej mąką formy.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i piec około godziny.

Ognista brunetka

Ciasto:

- 2 niepełne szklanki mąki pszennej pół na pół z mąką ziemniaczaną
- 15 dag margaryny
- ½ szklanki cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 1 torebka mrożonych czarnych jagód lub czarnych porzeczek
- 1 niepełna szklanka cukru
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Owoce przepłukać na cedzaku wrzątkiem, dokładnie odsączyć.
2. Przygotować ciasto: roztopić margarynę, lekko ostudzić. Jajko ubić z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i roztopioną margarynę, wyrobić ciasto. Wylepić natłuszczoną i wysypaną bułką tartą tortownicę, formując wysoki brzeg.
3. Na ciasto wysypać owoce i posypać cukrem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 45 minut, ostudzić.

Najlepiej podawać z bitą śmietaną.

Tartaczek

- 50 dag mąki pszennej
- 20 dag margaryny
- 1½ szklanki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 4 jajka
- 25 dag mrożonych truskawek
- sól
- bułka tarta lub mąka i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Zagnieść ciasto z mąki, tłuszczu, szklanki cukru, żółtek i szczypty soli. Wyrobić bardzo dokładnie, uformować kulę, zawinąć w folię aluminiową i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po upływie tego czasu ciasto powinno być twarde jak kamień. Pokroić je wtedy na 4 części.
2. Nierozmrożone truskawki pokroić w plasterki, wymieszać z cukrem pudrem.
3. Formę do pieczenia natłuścić i wysypać bułką tartą lub mąką. Dwie części ciasta utrzeć na tarce o dużych oczkach wprost do formy i wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, aż nabierze słomkowego koloru. Wtedy wyjąć i przykryć pokrojonymi truskawkami, na które utrzeć ⅓ ciasta i ponownie wstawić do piekarnika.
4. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i dalej ubijać, dodając resztę cukru pudru. Na podpieczone ciasto wyłożyć pianę i posypać je ostatnią utartą ćwiartką ciasta. Raz jeszcze wstawić do piekarnika, a kiedy będzie miało złoty kolor, wyjąć i posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

DOBRE RADY: Jeśli ciasto nie odchodzi od brzegów formy, pod boki i dno blachy należy podłożyć mokrą ściereczkę. Dół formy można także zanurzyć w gorącej wodzie (uwaga: nie wolno zamoczyć ciasta!).

Uśmiech lata

- 50 dag mirabelek
- 1½ szklanki przesianej mąki pszennej + 2 łyżki
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 1 niepełna szklanka cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 15 dag serka homogenizowanego
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki brandy lub rumu albo kilka kropli aromatu arakowego lub rumowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać do miski razem z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Dodać zimny tłuszcz oraz śmietanę i posiekać grubym nożem, a następnie dodać 2 żółtka i szybko wyrobić ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki pod zamrażalnik na co najmniej pół godziny.
2. Schłodzonym ciastem wyłożyć natłuszczoną i wysypaną bułką tartą formę, nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 minut (ciasto powinno nabrać słomkowego koloru).
3. Mirabelki umyć, osuszyć i wydrylować. Kolejne 2 żółtka utrzeć na krem z pozostałym cukrem pudrem i alkoholem, a następnie dalej ucierać, dodając po łyżce serek homogenizowany i proszek do pieczenia przesiany z 2 łyżkami mąki.

4. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i delikatnie połączyć z masą żółtkową. Masę wyłożyć na podpieczone ciasto i na wierzchu rozłożyć mirabelki. Wstawić do piekarnika na kolejne 20–30 minut.

DOBRE RADY: Ciasto ładnie się zrumieni, jeśli przed pieczeniem posmarujemy je jajkiem ubitym z 1–2 łyżkami mleka.

Świąteczna tarta gruszkowa

Kruche ciasto:

- 25 dag przesianej mąki
- 12½ dag (½ kostki) masła lub margaryny
- ¾ szklanki cukru pudru
- 2 żółtka
- sól
- skórka otarta z 1 cytryny lub ½ łyżki cukru waniliowego albo zapach waniliowy, pomarańczowy lub arakowy

Nadzienie:

- 50 dag jędrnych gruszek
- 25 dag waniliowego serka homogenizowanego
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki cukru
- tłuszcz do nasmarowania formy
- garść wiórków kokosowych
- 10 dag czekolady (najlepiej gorzkiej)

1. Z przesianej mąki i reszty składników szybko zagnieść kruche ciasto, uformować kulę i zawinąć w folię spożywczą, a następnie włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Schłodzonym ciastem wyłożyć natłuszczoną formę, formując miseczkę. Lekko nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego gorącego piekarnika na 10–15 minut – ciasto powinno nabrać słomkowego koloru.
3. Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ćwiartki lub ósemki. Zalać wodą z cukrem i sokiem z cytryny, tak aby woda zaledwie przykrywała gruszki, i gotować na małym ogniu 10–15 minut, uważając, aby gruszki zmiękły, ale się nie rozpadły. Odsączyć.

4. Na ostudzone ciasto wyłożyć warstwę serka waniliowego, na wierzchu ułożyć cząstki gruszek, tak aby utworzyły wzór kwiatka, i lekko je wcisnąć w krem.
5. Czekoladę utrzeć na tarce i wymieszać z wiórkami kokosowymi, obficie posypać gruszki.

DOBRE RADY: W placku owocowym unikniemy zakalca, jeśli przed ułożeniem owoców posmarujemy wierzch ciasta lekko ubitym białkiem i oprószymy mąką. Ciasto będzie kruche.

Babciny placek śliwkowy

- 1 kg śliwek węgierek
- 5 dag drożdży
- 2½ szklanki przesianej mąki pszennej
- 8 łyżek cukru
- 1 szklanka mleka
- 15 dag margaryny
- 4 żółtka
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

Ewentualnie

- mielony cynamon

1. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i rozrobić ciepłym mlekiem, dodając 1–2 łyżki mąki, tak aby rozczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia.
2. Margarynę stopić i lekko ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem i szczyptą soli, dodać resztę mąki, rozczyn i resztę mleka, wyrobić energicznie na jednolitą masę. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Blachę do pieczenia natłuścić i wysypać bułką tartą. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę i uformować placek, wyłożyć na blachę.
4. Umyte i osuszone śliwki wydrylować, przekroić na połówki i ściśle układać na cieście przecięciem do góry. Odstawić raz jeszcze do wyrośnięcia.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 50–60 minut. Gotowy placek posypać (najlepiej przez sitko)

cukrem pudrem. Do cukru pudru można też dodać szczyptę mielonego cynamonu.

Aby placek był naprawdę pyszny, należy pamiętać o uprzednim podgrzaniu wszystkich składników.

Zwykłe drożdże można zastąpić drożdżami instant. Wtedy nie trzeba przygotowywać rozczynu, wystarczy dodać drożdże do przesianej mąki i wymieszać z resztą składników.

Babie lato

Kruche ciasto:

- 30 dag przesianej mąki
- 20 dag masła lub margaryny
- 10 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 żółtka
- sól

Nadzienie:

- 75 dag gruszek
- 1 szklanka śmietanki lub mleka
- 2 jajka
- 2–3 łyżki cukru
- mielony cynamon
- tłuszcz do nasmarowania formy
- ewentualnie brandy lub rum

1. Przygotować tradycyjne kruche ciasto: tłuszcz posiekać z przesianą mąką i szczyptą soli, a gdy powstanie drobna „kaszka”, dodać żółtka, cukier i cukier waniliowy, szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Schłodzonym ciastem wyłożyć natłuszczoną większą formę (o średnicy 30 cm) lub tortownicę, nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego gorącego piekarnika (220°C) na 10–15 minut, tak aby ciasto nabrało słomkowego koloru.
3. Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i grubo poszatkować, owoce skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały, i ułożyć na cieście.

4. Śmietankę lekko ubić lub zmiksować z jajkami i cukrem waniliowym oraz szczyptą cynamonu, owoce zalać i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C), zapiec na złoty kolor.

W wersji dla dorosłych gruszki można skropić odrobiną alkoholu.

DOBRE RADY: Aby krem z bitej śmietany za szybko nie podszedł wodą, zamiast zwykłego cukru należy użyć cukru żelującego.

Kremówka garwolińska

Ciasto:

- 25 dag przesianej mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 12½ dag (½ kostki) masła lub margaryny
- 12½ dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól

Krem:

- 2 torebki budyniu waniliowego lub śmietankowego bez cukru
- 1 l białego wina (najlepiej wytrawnego)
- 25 dag cukru
- 8 jabłek (antonówki, szare renety)
- wiórki kokosowe i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Budynie rozpuścić w niewielkiej ilości wina lub wody. Pozostałe wino zagotować z cukrem, dodać budyń i ponownie zagotować na małym ogniu, stale mieszając.
2. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i wymieszać z gorącą masą budyniową; ostudzić. Dodać starte jabłka i odstawić do wystygnięcia.
3. Przygotować ciasto: mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Masło utrzeć na krem z cukrem i cukrem waniliowym oraz jajkiem, następnie dalej ucierać, dodając po łyżce przesianą mąkę z dodatkami.
4. Ciastem wyłożyć natłuszczoną i wysypaną wiórkami kokosowymi tortownicę, formując coś w rodzaju miseczki. Wyłożyć krem i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C)

na około 45 minut. Gotową kremówkę przybrać kleksami bitej śmietany.

Najlepiej przygotować dzień wcześniej.

Bajadera

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru
- 3 jajka
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- ¾ szklanki śmietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól

Masa:

- 12½ dag (½ kostki) masła lub margaryny
- ⅓ szklanki mleka lub wody
- ½ szklanki cukru
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- ½ słoika dżemu z czarnej porzeczki lub wiśni
- garść rodzynek
- garść posiekanych dowolnych orzechów lub migdałów
- polewa czekoladowa

Ewentualnie

- 3 łyżki alkoholu (rum, brandy, wiśniówka, wódka, spirytus) albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego

1. Wymieszać suche produkty. Wbić jajka, dodać rozpuszczoną letnią margarynę i śmietanę. Wszystko zmiksować, wyłożyć do formy i upiec w temperaturze 200°C.

2. Przygotować ciasto: mąkę przesiać ze szczyptą soli i proszkiem do pieczenia, wymieszać z cukrem. Margarynę rozpuścić (najlepiej w kąpieli wodnej, czyli podgrzewając tłuszcz w małym rondelku umieszczonym na dużym garnku z gotującą się wodą) i ostudzić do temperatury pokojowej. Do mąki dodać jajka, śmietanę i rozpuszczony tłuszcz. Zmiksować na jednolitą masę.
3. Ciastem wyłożyć dużą blachę (najlepiej wyłożoną papierem do pieczenia) i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C). Upiec na złoty kolor, ostudzić. Następnie przekroić na pół – jeden placek będzie spodem bajaderki, drugi posłuży do przygotowania masy.
4. Przygotować masę: w rondelku (najlepiej znów w kąpieli wodnej) rozpuścić margarynę, dodać cukier, kakao oraz ⅓ szklanki mleka lub wody. Przeznaczoną do masy połowę placka drobno pokruszyć, dodać do gorącej masy kakaowej razem z bakaliami i dżemem. Można też wlać alkohol. Dokładnie wymieszać. Gotową masę wyłożyć od razu na upieczony spód.
5. Bajaderę polać przygotowaną polewą (lub stopioną tabliczką gorzkiej czekolady).

Gotową bajaderę przybrać elegancko np. owocami kandyzowanymi lub orzechami.

Makowiec mokotowski

- 20 dag maku
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 8 łyżek kaszy manny
- 50 dag jabłek
- 1 torebka proszku do pieczenia
- sok z 1 cytryny
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mak wypłukać na sicie, zalać wrzątkiem i odstawić na 15 minut, a następnie dokładnie odsączyć i dwukrotnie przepuścić przez maszynkę albo dokładnie zmiksować. Margarynę stopić.
2. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym oraz szczyptą soli, a następnie wymieszać ze zmielonym makiem i stopioną margaryną.
3. Kaszę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jabłka zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, od razu skropić sokiem z cytryny, a następnie dodać do masy makowej razem z kaszą i dobrze wymieszać.
4. Ciasto przełożyć do natłuszczonej wysypanej bułką tartą tortownicy i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na 45–50 minut.

Piegusek wigilijny

- 1 szklanka maku
- 25 dag masła lub margaryny
- 3 jajka
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka cukru
- 1½ łyżki proszku do pieczenia
- aromat migdałowy lub waniliowy
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania lub porcja polewy do ciast (czekoladowa, cytrynowa albo marcepanowa)

1. Masło stopić i ostudzić.
2. Mak sparzyć wrzątkiem, pozostawić na 20 minut, a następnie dokładnie odsączyć.
3. Jajka ubić z cukrem, wymieszać (albo zmiksować) z masłem i mąką przesianą z proszkiem do pieczenia oraz aromatem (do smaku).
4. Dokładnie wymieszać z masą makową, włożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i upiec na złoty kolor.

Gorący placek posypać przez sitko cukrem pudrem lub polać zalewą przygotowaną według przepisu na opakowaniu.

Oszczędny piernik małopolski

- 1 szklanka miodu (prawdziwy, sztuczny lub pół na pół)
- 3 szklanki przesianej mąki
- 1 czubata łyżka ciemnego kakao
- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mocnej kawy
- ¾ szklanki stopionej margaryny lub oleju
- garść posiekanych orzechów arachidowych
- 1 torebka przyprawy korzennej do piernika
- 1 płaska łyżeczka sody
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać z sodą, kakao i wymieszać z przyprawą korzenną. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, a następnie dalej ucierać, dodając po łyżce miód, gorącą kawę, mąkę z dodatkami oraz tłuszcz i posiekane orzechy.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą podłużnej foremki, wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 20 minut, a następnie zwiększyć ogień (do 220°C) i piec kolejne 40 minut.

Piernik można polać polewą czekoladową lub lukrem przygotowanym z cukru pudru utartego z sokiem z cytryny.

DOBRE RADY: Polewa czekoladowa lepiej ułoży się na cieście, jeśli po posmarowaniu ciasta wstawimy je na 2–3 minuty do średnio nagrzanego piekarnika, pozostawiając otwarte drzwiczki, a następnie ustawimy w chłodnym miejscu.

Piwny piernik wielkopolski

- 1 szklanka płynnego miodu (może być sztuczny)
- 50 dag przesianej mąki krupczatki
- 25 dag dobrej margaryny
- ¾ szklanki cukru
- 4 jajka
- 1 szklanka jasnego piwa
- garść mieszanych bakalii (kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki, orzechy)
- 1 torebka przyprawy korzennej do piernika
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Ewentualnie

- 1 torebka polewy do ciast (czekoladowa lub orzechowa)

1. Skórkę pomarańczową i orzechy drobno posiekać.
2. Rodzynki dokładnie umyć i namoczyć w odrobinie piwa.
3. Miękką margarynę zmiksować lub utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtka, a następnie po łyżce miód i piwo wymieszane z przyprawą do pierników.
4. Mąkę przesiać z sodą i powoli wsypywać do masy piwnej, stale mieszając i uważając, aby nie powstały grudki.
5. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie wymieszać z ciastem, dodając bakalie.
6. Dwie podłużne keksowe foremki natłuścić i wysypać bułką tartą.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i piec około 50 minut.

Gotowy piernik można posmarować polewą przygotowaną według przepisu na opakowaniu.

DOBRE RADY: Orzechy przeznaczone do ciasta warto wcześniej włożyć do lekko nagrzanego piekarnika lub nieco je podpiec na suchej patelni – będą bardziej aromatyczne.

Przedwojenny biszkopt

- 1 kostka margaryny lub masła
- 1 szklanka cukru
- ½ utłuczonej laski wanilii lub 1 torebka cukru waniliowego
- 4 jajka
- skórka otarta z 1 cytryny i sok z ½ cytryny
- 2½ szklanki mąki pszennej
- 1 czubata łyżeczka sody
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem i wanilią na jednolity krem, następnie dodawać po jednym jajka, a potem sok i skórkę z cytryny.
2. Mąkę przesiać z sodą i szczyptą soli, dodawać po łyżce do masy maślanej. Ubijać, aż masa stanie się puszysta.
3. Przełożyć delikatnie do formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 45 minut. Gotowy biszkopt posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Szampańska babka

- 4 jajka
- 2½ szklanki przesianej mąki pszennej
- ¾ szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego
- 1⅕ szklanki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- ¾ szklanki szampana lub dowolnego białego słodkiego musującego wina
- 1 porcja proszku do pieczenia
- sól
- cukier puder do posypania

1. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować. Na koniec dodać ubitą pianę z białek.
3. Wymieszać. Upiec na złoty kolor w gorącym piekarniku. Posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem lub polukrować.

Murzynek sadownik

- 4 duże gruszki lub jabłka
- 2 szklanki przesianej mąki
- 1½ szklanki cukru
- 5 jajek
- 12½ dag masła lub margaryny
- ½ szklanki mleka
- 4 łyżki kakao
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1 torebka cukru waniliowego
- sok z 1 cytryny
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ósemki, skropić sokiem z cytryny.
2. Masło, cukier, kakao i mleko włożyć do rondelka i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż powstanie jednolita masa. Odłożyć pół szklanki na polewę. Do reszty masy dodawać, mieszając, żółtka, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i sztywną pianę z białek.
3. Ciasto przełożyć do podłużnej blachy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą, na wierzchu położyć obrane i pokrojone owoce.
4. Wstawić do nagrzanego ciepłego piekarnika (180–200°C) i piec około godziny.
5. Ciasto ostudzić, a następnie polać pozostawioną polewą.

Oszczędny mulat

- 3 czubate szklanki przesianej mąki pszennej
- 1 torebka proszku do pieczenia (na 50 dag mąki)
- 1½ szklanki cukru
- 4 żółtka
- 4 czubate łyżki margaryny
- 1 szklanka mleka
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- mielony cynamon
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Kawę rozpuścić w ciepłym mleku.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i tłuszczem, następnie stale ucierając, dodawać kawę z mlekiem, a potem po łyżce dosypywać mąkę z dodatkami.
3. Ciasto przełożyć do foremki natłuszczonej i wysypanej bułką tartą i wstawić na 40–45 minut do nagrzanego piekarnika (180°C). Gotowe ciasto posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Do ciasta można też dodać dowolne bakalie – najlepsze są grubo posiekane orzechy.

Bezowa pianka bydgoska

- 3 białka
- 3 łyżki przesianej mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki zimnej wody
- ½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka octu
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy
- bita śmietana (może być w spreju)
- 1 pomarańcza lub 2 mandarynki albo 1–2 kiwi

1. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, a następnie stale ubijając, dodawać wodę, cukier, ocet i mąkę przesianą z cukrem waniliowym.
2. Bezowe ciasto przełożyć do natłuszczonej formy i wstawić do nagrzanego piekarnika (150–160°C). Podczas pieczenia nie otwierać drzwiczek. Pozostawić w piekarniku do ostygnięcia. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną i cząstkami owoców.

DOBRE RADY: Jeśli chcemy dobrze ubić śmietankę, należy ją uprzednio schłodzić, a w trakcie ubijania dodać szczyptę soli. Należy także schłodzić miskę i trzepaczkę. Nie nastawiać miksera na najwyższe obroty, gdyż w ten sposób zamiast apetycznej pianki otrzymamy… masełko.

Pianka kokosanka

- 6 białek
- 1 szklanka cukru
- 25 dag wiórków kokosowych
- sól

1. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie dalej ubijać, dodając po łyżeczce cukier i wiórki.
2. Przełożyć do płaskiej formy do zapiekania wyłożonej folią aluminiową.
3. Piec w nagrzanym piekarniku (180°C) do lekkiego zrumienienia (podczas pieczenia nie wolno otwierać piekarnika, gdyż ciasto łatwo opada).
4. Piankę można przygotować także z całych 4 jajek. W tym celu należy oddzielnie ubić pianę z białek i oddzielnie utrzeć żółtka z cukrem i wiórkami. Na koniec wszystko należy delikatnie wymieszać.

Tort królewski

Biszkopt:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki przesianej mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Poncz:

- ½ szklanki herbaty, kawy lub kakao
- 3–5 łyżek dowolnego alkoholu (rum, brandy, wódka)

Krem:

- 50 dag suszonych niewędzonych śliwek (bez pestek)
- ½–¾ szklanki alkoholu do namoczenia śliwek (wódka, brandy, rum)
- 25 dag (1 kostka) masła lub margaryny
- 20 dag nutelli lub kilka łyżek skondensowanego mleka kakaowego

Przybranie:

- ½ l (2 szklanki) śmietanki kremówki
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego

Ewentualnie

- 2 opakowania utrwalacza do śmietanki np. „śmietan-fix"

Do dekoracji:

- 10 dag (1 tabliczka) gorzkiej czekolady

1. Suszone śliwki umyć, osuszyć i przełożyć do litrowego słoika. Zalać alkoholem i dokładnie wymieszać – śliwki powinny być przykryte płynem. Odstawić na 24 godziny.
2. Przygotować biszkopt: oba rodzaje mąki przesiać z kakao i proszkiem do pieczenia. Żółtka utrzeć z cukrem na krem, następnie dalej ucierać, dodając po łyżce mąkę. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z ciastem.
3. Przełożyć do dużej tortownicy, natłuszczonej i wysypanej bułką tartą wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) i upiec (30–40 minut). Pokroić na 2 lub 3 blaty. Nasączyć ponczem przygotowanym z połowy szklanki herbaty, kawy lub kakao z dodatkiem kilku łyżek alkoholu – ciasto powinno być tylko lekko wilgotne.
4. Przygotować krem: nasączone alkoholem śliwki grubo posiekać lub pokroić w drobną kostkę.
5. Masło o temperaturze pokojowej utrzeć na krem. Gdy masa będzie puszysta, ucierać dalej, dodając po łyżce nutellę, a na koniec delikatnie wymieszać ze śliwkami. Kremem wyłożyć blaty biszkoptowe i posmarować wierzch i boki biszkoptu.
6. Śmietankę kremówkę schłodzić w lodówce i ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec cukier puder i cukier waniliowy, wyłożyć na wierzch tortu.
7. Czekoladę zetrzeć na tarce z dużymi oczkami wprost na tort. Tarkę warto uprzednio posmarować margaryną lub masłem – czekolada nie będzie się przyklejać.

Przed podaniem schłodzić w lodówce.

Biały tort białostocki

Ciasto:

- 2½ szklanki przesianej mąki pszennej
- 15 dag margaryny
- ¼ szklanki płynnego miodu (naturalny lub sztuczny)
- 8 łyżek cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Krem:

- 15 dag margaryny
- 1 szklanka cukru
- 2 żółtka
- 2 szklanki mleka
- 5–6 łyżek kaszy manny
- olejek migdałowy
- garść wiórków kokosowych
- sól

1. Przygotować ciasto: margarynę stopić (najlepiej w kąpieli wodnej) z miodem i cukrem, ostudzić.
2. Mąkę przesiać z sodą i szczyptą soli, dodać stopioną margarynę z dodatkami i jajka, wyrobić na jednolitą masę. Ciasto podzielić na 3 części i piec je po kolei w tortownicy na jasnozłoty kolor.
3. Przygotować masę: kaszę wymieszać z połową szklanki mleka, resztę mleka zagotować. Dodać namoczoną kaszę i gotować na małym ogniu, aż kasza zgęstnieje, ostudzić.
4. Letnią margarynę utrzeć na krem z cukrem i żółtkami, następnie dalej ucierać, dodając po łyżce kaszę. Dodać

wiórki kokosowe i olejek migdałowy, wyrobić na jednolitą masę.
5. Placki przełożyć kremem i posmarować nim także wierzch i boki tortu. Posypać wiórkami kokosowymi. Można przybrać owocami z kompotu: kawałkami ananasa lub brzoskwiniami z puszki.

DOBRE RADY: Mleko nie wykipi, jeśli ścianki garnka posmarujemy masłem lub margaryną na wysokości około 5 cm ponad powierzchnią mleka.

Tort Słodka Gabrysia

- 1 duży potrójny blat biszkoptowy
- 1 puszka brzoskwiń w zalewie
- garść posiekanych orzechów arachidowych lub włoskich albo migdałów
- dżem morelowy
- 12½ dag (½ kostki) margaryny lub masła
- 3 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 1 mały kieliszek rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- 3 łyżki gorzkiego kakao albo czekolady w proszku

1. Brzoskwinie z zalewy dokładnie odsączyć, a zalewę wymieszać z 1–2 łyżkami alkoholu lub z aromatem i nasączyć wszystkie blaty biszkoptowe.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i kakao, a następnie po łyżce dodawać tłuszcz o temperaturze pokojowej oraz resztę alkoholu i ubijać, aż powstanie puszysty krem.
3. Pierwszą warstwę tortu posmarować dżemem morelowym i przykryć drugą warstwą. Jedną trzecią kremu rozsmarować na drugim blacie. Połowę brzoskwiń pokroić w paseczki i ułożyć na kremie, przykryć ⅓ kremu i trzecim blatem biszkoptowym.
4. Pozostały krem rozsmarować na wierzchu i bokach tortu, posypać posiekanymi orzechami.
5. Przybrać pozostałymi brzoskwiniami, tak pokrojonymi, aby tworzyły płatki kwiatka: jako środek można wykorzystać wiśnie z kompotu lub konfitury. Można też przybrać listkami melisy lub smażonym tatarakiem albo łodyżkami arcydzięgla w cukrze.

DOBRE RADY: Aby spód biszkoptowy używany do przygotowania owocowego tortu nie wchłonął zbyt dużo soku owocowego, przed położeniem owoców należy go posmarować lekko ubitym białkiem.

Tort chałwowy

Ciasto:

- 30 dag przesianej mąki tortowej
- 30 dag masła
- 4 łyżki cukru pudru
- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 torebka cukru waniliowego
- szczypta soli

Krem:

- 15 dag chałwy waniliowej
- 30 dag czekolady
- ½ szklanki śmietanki
- 4 jajka
- 15 dag cukru kryształu
- 1 kieliszek rumu
- 1 łyżka cukru pudru
- ¾ szklanki mocnej herbaty

Do dekoracji:

- 10 dag bezów

1. Masło utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami. Do masy dodawać po łyżce mąkę przesianą z proszkiem i pianę z białek. Piec około 25 minut w temperaturze 180°C.
2. Czekoladę rozpuścić (najlepiej w kąpieli wodnej), dodać śmietankę i podgrzewać, intensywnie mieszając, potem zgasić ogień i dalej ucierać, aż masa wystygnie.

3. Jajka ubić (najlepiej na parze) z cukrem kryształem, ostudzić. Wymieszać oba kremy, dodając pokruszoną chałwę i rum.
4. Ciasto przekroić w poprzek na 4 części, nasączyć herbatą. Przełożyć kremem, wierzch i boki posypać wiórkami czekoladowymi, przybrać bezami.

DOBRE RADY: Przed krojeniem wilgotnych, miękkich biszkoptowych ciast i tortów należy zanurzyć nóż w ciepłej wodzie.

Tort prezydencki

Ciasto:

- ½ szklanki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki przesianej mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru pudru
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Krem:

- 2 kostki margaryny
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 20 dag cukru pudru
- 4 łyżki rumu, brandy lub spirytusu
- 1 puszka ananasa w zalewie
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- duża garść rodzynek i posiekanych dowolnych orzechów

1. Ciasto przygotować najlepiej dzień wcześniej: mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Żółtka ubić z cukrem na krem i ucierać dalej, dodając po jednej 4 łyżki gorącej wody i mąkę z proszkiem do pieczenia.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z resztą ciasta.
3. Tortownicę natłuścić i wysypać bułką tartą, przełożyć ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika (160–180°C) i upiec na jasnozłoty kolor. Gdy ciasto ostygnie, przekroić (najlepiej za pomocą nitki) na 3 blaty podobnej grubości.

4. Przygotować krem: jajka ubić z cukrem pudrem na parze (miskę należy umieścić na większym garnku z gotującą się wodą) i ostudzić. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć na krem, następnie ucierać dalej, dodając po łyżce ostudzoną masę jajeczną oraz połowę alkoholu. Ananas odsączyć z zalewy (zalewę zachować) i drobniutko posiekać, czekoladę zetrzeć na tarce (można ją uprzednio lekko natłuścić). Krem podzielić na 2 części: do jednej dodać tartą czekoladę, a do drugiej ananas. Wymieszać.
5. Zalewę z ananasa wymieszać z resztą alkoholu i nasączyć blaty biszkoptowe. Nasączone blaty przełożyć ciemnym i jasnym kremem, posmarować też brzegi i wierzch – posypać posiekanymi orzechami i rodzynkami.

Przed podaniem schłodzić w lodówce co najmniej przez 2–3 godziny.

Pitchinger po śląsku

- 1 opakowanie wafli (najlepiej okrągłych)
- 1 kostka margaryny lub masła
- 25 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 4 łyżki przesianego gorzkiego kakao
- duża garść drobniutko zmielonych albo drobniutko posiekanych dowolnych orzechów lub migdałów albo wiórków kokosowych
- 2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- marmolada
- sól

1. Tłuszcz utrzeć na krem z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli, dodać kakao, połowę orzechów i alkohol lub aromat, dokładnie wymieszać.
2. Andruty smarować masą orzechową i układać jeden na drugim. Obciążyć i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Przed podaniem posmarować marmoladą i posypać resztą orzechów. Można przybrać połówkami orzechów. Kroić jak tradycyjny tort.

Maślak

- 25 dag (1 kostka) margaryny lub masła
- 1 szklanka cukru
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 2½ szklanki przesianej mąki pszennej (najlepiej tortowej)
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Miękkie masło utrzeć na krem z cukrem i cukrem waniliowym, a następnie dalej ucierać, dodając po jednym jajka, a potem po łyżce dodawać przesianą mąkę z dodatkami.
2. Przełożyć do natłuszczonej tortownicy i wstawić na 45 minut do nagrzanego piekarnika (200°C).

Ciasto można podawać bez żadnych dodatków lub przekroić w poprzek na połowę i przełożyć dowolnym kremem lub bitą śmietaną.

Karpatka

Ciasto:

- ½ kostki masła lub margaryny
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka przesianej mąki
- 5 jajek
- ½ porcji proszku do pieczenia

Krem:

- ½ torebki budyniu waniliowego lub śmietankowego (bez cukru)
- 1 szklanka mleka
- 20 dag masła lub margaryny
- ¾ szklanki cukru pudru
- cukier puder do posypania
- łyżka brandy lub rumu

1. Szklankę wody zagotować ze szczyptą soli w teflonowym rondelku, a gdy zacznie wrzeć, dodać masło i gotować przez chwilę na małym ogniu.
2. Następnie wsypać całą przesianą mąkę i szybko wymieszać drewnianą łyżką. Podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż masa stanie się szklista i zacznie odstawać od brzegów rondelka.
3. Zdjąć z ognia i lekko ostudzić, a potem wbijać po jednym jajka i nadal mieszać, na koniec dodać proszek do pieczenia.
4. Podzielić ciasto na dwie części i piec każdą część na oddzielnej blasze w gorącym (200°C) piekarniku przez mniej więcej 20 minut, nie otwierając drzwiczek podczas pieczenia.

5. Budyń przygotować według przepisu (nie dodając jednak ani cukru, ani masła).
6. Masło utrzeć na krem z cukrem i jajkiem, następnie dodawać po łyżce ostudzony budyń, a na koniec dodać rum lub brandy.
7. Jedną warstwę karpatki posmarować kremem i przykryć drugą warstwą. Gotową karpatkę posypać obficie cukrem pudrem.

DOBRE RADY: Jeśli powierzchnię świeżo przygotowanego budyniu posypiemy cukrem, nie wytworzy się na nim kożuch.

Keks nowodworski

- 1 szklanka przesianej mąki pszennej
- ½ kostki margaryny lub masła
- ¾ szklanki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 6 jajek
- 1 puszka ananasa lub brzoskwini w zalewie
- ½ szklanki rodzynek
- ½ szklanki grubo posiekanych orzechów (włoskie, arachidowe, migdały)
- 3 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Owoce odsączyć z zalewy, najlepiej pozostawić na cedzaku na 30 minut. Pokroić w niewielką kostkę. Rodzynki umyć i namoczyć w rumie lub w wodzie z dodatkiem aromatu, dokładnie odsączyć i razem z owocami obtoczyć w 5 łyżkach mąki.
2. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na krem, następnie dalej ucierać, dodając po jednym żółtku, a potem po łyżce pozostałą mąkę.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą żółtkową i bakaliami.
3. Przełożyć do keksowej formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 50–60 minut.

DOBRE RADY: Migdały będzie łatwiej posiekać, jeśli wcześniej posypiemy je cukrem.

Wuzetka białostocka

Ciasto:

- 12 łyżek przesianej mąki pszennej
- 12 łyżek mleka
- 12½ dag (½ kostki) margaryny
- ½ słoika dżemu wiśniowego lub śliwkowego
- 2 jajka
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 4 łyżki ciemnego niesłodzonego kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Krem:

- 25 dag margaryny
- 1 szklanka gęstej śmietany
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego

Ewentualnie

- 1–2 łyżki rumu lub brandy

Polewa:

- 2 łyżki margaryny
- 2 łyżki mleka
- ½ szklanki cukru pudru
- 2–3 łyżki kakao

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, cynamonem, kakao oraz sodą.

2. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć na krem z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie po jednym dodawać jajka i po łyżce mąkę z dodatkami, mleko i dżem. Wyrobić na jednolite ciasto. Przełożyć do tortownicy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 30 minut. Ostudzić.
3. Przygotować krem: tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć na krem z przesianym cukrem pudrem i alkoholem. Nadal ucierać, dodając po łyżce śmietanę.
4. Przygotować polewę: w rondelku ze stali nierdzewnej podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, wszystkie składniki, aż do zagotowania. Odstawić i lekko ostudzić.
5. Ostudzone ciasto przekroić na 2 blaty i przełożyć połową kremu. Wierzch ciasta posmarować polewą, a gdy zastygnie, przybrać kremem. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

Można także wykorzystać gotową polewę z torebki przygotowaną według przepisu.

DOBRE RADY: Aby łatwiej było rozsmarować na cieście lukier lub polewę, nóż do smarowania należy zanurzyć na 5 minut w zimnej wodzie lub schłodzić w lodówce.

Śląski placek dyniowiec

- 50 dag dyni
- 20 dag (2 torebki) ryżu
- 1 łyżka masła lub margaryny
- ¼ szklanki śmietanki
- 3 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ryż ugotować na sypko w lekko osolonej wodzie. Dokładnie odsączyć, wymieszać z łyżką masła i lekko ubitą śmietanką.
2. Dynię obrać, usunąć pestki i pokroić miąższ w kostkę. Skropić wodą i rozgotować, stale mieszając, na małym ogniu. Przetrzeć przez sito.
3. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę.
4. Do utartych żółtek dodać przetartą dynię, ryż i pianę z białek. Delikatnie wymieszać i przełożyć do formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 45–60 minut (należy sprawdzić, czy placek jest gotowy, za pomocą wykałaczki – po wyjęciu z gotowego ciasta powinna być sucha).

Najlepiej podawać na gorąco, z budyniem śmietankowym lub waniliowym.

Bakaliowy pędraczek

- 1 szklanka posiekanych bakalii (orzechy, suszone i kandyzowane owoce, rodzynki, może być tzw. mieszanka studencka)
- 1 szklanka przesianej mąki pszennej
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 15 dag cukru
- 1 szklanka niesłodzonej mocnej herbaty (najlepiej Earl Grey)
- 1–2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Bakalie przebrać, zalać gorącą herbatą z rumem i odstawić na kilka godzin, najlepiej na noc.
2. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Jajko utrzeć z cukrem na krem, a następnie dalej ucierać, dodając na przemian po łyżce mąkę z proszkiem i bakalie z herbatą. Wyrobić na jednolitą masę.
3. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 50–60 minut. Gotowe ciasto można posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem lub polukrować.

Migdałowy placek skierniewicki

- 10 dag posiekanych migdałów lub płatków migdałowych
- 25 dag mąki pszennej
- ½ torebki proszku do pieczenia
- 15 dag margaryny lub masła
- 20 dag cukru pudru
- 4 jajka
- aromat migdałowy
- skórka otarta z ½ cytryny
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do smarowania formy
- cukier puder do posypania

1. Migdały drobniutko posiekać lub jeszcze lepiej zemleć w młynku do orzechów lub do kawy.
2. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Tłuszcz o temperaturze pokojowej utrzeć na krem, dodając po łyżce cukier puder i po jednym żółtka, następnie po łyżce dodawać mąkę z dodatkami, rozdrobnione migdały oraz skórkę z cytryny, dodać do smaku olejek migdałowy i dokładnie wymieszać.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą migdałową. Ciasto przełożyć do podłużnej formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) i piec 40–50 minut. Gotowy placek posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Tradycyjna babka poznańska

- 1½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej
- 25 dag (1 kostka) masła lub margaryny
- 4 jajka
- 1½ szklanki cukru
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- sok i skórka otarta z ½ dużej cytryny lub 1 małej cytryny
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Masło roztopić i zostawić do przestudzenia. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Dodać jajka, cukier, sok i skórkę z cytryny. Ciasto energicznie ucierać (albo jeszcze lepiej miksować), wlewając małym strumieniem stopiony tłuszcz.
2. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i piec około 40 minut.

Babka herbacianka

- 25 dag mąki
- ⅓ kostki margaryny (nieco ponad 8 dag)
- 10 dag cukru
- 2 żółtka
- garść rodzynek
- 1 szklanka mocnej herbaty
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórka otarta z ½ cytryny
- szczypta soli
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

Lukier:

- ¼ szklanki cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- woda

1. Rodzynki oczyścić, umyć i zalać gorącą herbatą. Przykryć i odstawić do ostudzenia.
2. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, sodą i proszkiem do pieczenia. Margarynę utrzeć z cukrem, dalej ucierając, dodawać powoli żółtka, skórkę z cytryny oraz mąkę z dodatkami.
3. Do ciasta wlewać stopniowo zimną herbatę z rodzynkami. Wymieszać.
4. Ciasto przełożyć do podłużnej formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 50–60 minut. Ostudzić.
5. Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, dodając tyle wody, aby otrzymać gęsty lukier. Babkę polukrować.

Babka piwoszka

- 1 szklanka kaszy manny
- 2 szklanki jasnego piwa
- 3 jajka
- 4–5 łyżek cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 5 dag rodzynek
- skórka otarta z 1 cytryny lub 1 pomarańczy
- sól
- mąka
- bułka tarta albo wiórki kokosowe i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Rodzynki umyć i zalać gorącą wodą, odstawić na pół godziny. Żółtka oddzielić od białek. Kaszę mannę zalać letnim piwem i odstawić na pół godziny, aby napęczniała.
2. Następnie dodać odciśnięte i obtoczone w mące rodzynki, otartą skórkę oraz cukier i żółtka, bardzo dokładnie wymieszać. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, można dodać odrobinę mąki.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z ciastem. Przełożyć do formy natłuszczonej i wysypanej bułką tartą albo wiórkami kokosowymi. Wstawić do nagrzanego (200°C) piekarnika na mniej więcej 40 minut (należy sprawdzić, czy ciasto jest gotowe, zanurzając w nim patyczek lub wykałaczkę – sucha oznacza, że ciasto jest gotowe).

Gotową babkę można posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

DOBRE RADY: Aby łatwiej było zetrzeć na tarce skórkę z cytryny lub pomarańczy, tarkę warto przed użyciem

przetrzeć oliwą – skórka wtedy łatwiej od niej odchodzi.

Mazurek kajmakowy Pan kasztelan

Kruche ciasto po polsku:

- 30 dag przesianej mąki krupczatki
- 3 żółtka ugotowane na twardo i 1 żółtko surowe
- 10 dag masła lub margaryny
- 10 dag cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego

1. Żółtka ugotowane na twardo przetrzeć przez nylonowe sito i dodać do przesianej mąki. Dodać surowe żółtko, lekko wyrobić i siekać z zimnym masłem, aż masa zacznie przypominać kaszę. Dodać cukier puder przesiany z cukrem waniliowym i szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na minimum 30 minut.
2. Część ciasta odłożyć na zrobienie kantu, a resztę rozwałkować i wyłożyć nim formę do pieczenia. Z pozostawionego ciasta uformować ozdobny rant i posmarować go żółtkiem.
3. Ciasto nakłuć widelcem, wstawić do nagrzanego piekarnika (200–220°C) i upiec na złoty kolor.

Masa kajmakowa (I):

- 1 puszka mleka skondensowanego
- 1½ szklanki cukru (jeśli mleko jest niesłodzone)
- 1 torebka cukru waniliowego lub aromat waniliowy
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki miodu
- 2 jajka
- cukier puder

Do dekoracji:

- bakalie lub owoce z kompotu

1. Wszystkie składniki masy (mleko, cukier, masło, miód, esencję waniliową i 2 żółtka) podgrzewać, stale mieszając, drewnianą łyżką na małym ogniu (najlepiej na płytce ochronnej) w teflonowym garnuszku, uważając, aby masa nie zawrzała, a jedynie miała jednolitą konsystencję.
2. Lekko ostudzoną masę wylać na podpieczone ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika (150–180°C) na 20 minut.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając po łyżeczce cukier puder. Wyłożyć na masę kajmakową i zapiekać jeszcze 5 minut, aby piana nabrała lekko złocistego odcienia.

Przybrać owocami z kompotu lub bakaliami.

Masa kajmakowa (II):

- 2 szklanki tłustego mleka
- 40 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego lub aromat waniliowy
- 10 dag margaryny lub masła

Ewentualnie

- 1 łyżka karmelu (dla koloru)

1. Mleko przelać do płaskiego rondla, dodać cukier. Stale mieszając, gotować na silnym ogniu, aż upuszczona na talerzyk kropla masy szybko zastygnie.
2. Dodać tłuszcz i energicznie ucierać, dodając aromat waniliowy i pokruszony karmel.

3. Masę wylać na ostudzony spód (nie trzeba już zapiekać). Dowolnie przybrać.

Mazurek bakaliowy Pan stolnik

- 30 dag przesianej mąki krupczatki lub tortowej
- 20 dag masła
- 10 dag cukru pudru
- 2 żółtka
- sól
- 1 cytryna
- 10 dag miodu
- 25 dag płatków migdałowych
- 10 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 5 dag suszonych moreli
- 5 dag kandyzowanych wiśni lub rodzynek

1. Mąkę przesiać, posiekać z zimnym masłem i cukrem pudrem, dodać żółtko, szczyptę soli i szybko wyrobić ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Cytrynę sparzyć wrzątkiem, osuszyć, skórkę otrzeć na tarce i dokładnie wycisnąć sok z cytryny. Miód zalać kilkoma łyżkami wody, dodać sok cytrynowy i podgrzewać na małym ogniu, aż powstanie jednolity syrop.
3. Ciasto bardzo cienko rozwałkować, posmarować syropem miodowym, posypać migdałami, jeszcze raz posmarować miodem, posypać posiekaną skórką pomarańczową i otartą skórką cytrynową.
4. Przykryć posiekanymi morelami i wiśniami lub rodzynkami, skropić resztą miodu i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 15 minut.

Mazurek czekoladowy Pani starościna

- 30 dag przesianej mąki
- 20 dag masła lub margaryny
- 10 dag cukru pudru
- 1 jajko
- 15 dag cukru
- 5 dag czekolady

1. Mąkę przesiać, posiekać z zimnym masłem i cukrem pudrem, dodać żółtko, szczyptę soli i szybko wyrobić ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Rozwałkować na grubość około 1 cm i nadać dowolny kształt: prostokątny, okrągły, w kształcie serca lub trójkąta, pozostawiając kawałek ciasta do przygotowania kantu. Brzeg mazurka posmarować białkiem i obłożyć wałkiem ciasta, uformowanym w kształcie koguciego grzebienia.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i piec, aż ciasto nabierze złotego koloru.
4. Przygotować masę na polewę: cukier zagotować z ¾ szklanki wody, zszumować i podgrzewać na małym ogniu, aż masa zacznie gęstnieć.
5. Zdjąć z ognia i ucierać drewnianą łyżką (lub mikserem), aż masa zbieleje. Dodać rozpuszczoną czekoladę i dobrze wymieszać.
6. Gdy ciasto ostygnie, polewę podgrzać na małym ogniu i ciepłą wylać na ciasto.
Przybrać owocami kandyzowanymi lub bakaliami.

DOBRE RADY: Jeśli przed posmarowaniem ciasta polewą rozsmarujemy na jego powierzchni lekko ogrzaną marmoladę lub dżem, polewa nie wsiąknie w ciasto.

Mazurek pomarańczowy Panna kasztelanka

- 30 dag przesianej mąki krupczatki lub tortowej
- 20 dag masła
- 10 dag cukru pudru
- 2 żółtka
- sól
- 4 duże pomarańcze
- 2 cytryny
- 1 kg cukru
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać, posiekać z zimnym masłem i cukrem pudrem, dodać żółtko, szczyptę soli i szybko wyrobić ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Rozwałkować na grubość około 1 cm i nadać dowolny kształt: prostokątny, okrągły, w kształcie serca lub trójkąta, pozostawiając kawałek ciasta do przygotowania kantu. Brzeg mazurka posmarować białkiem i obłożyć wałkiem ciasta, uformowanym w kształcie koguciego grzebienia. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i piec, aż ciasto nabierze złotego koloru.
3. Pomarańcze i cytryny dokładnie wyszorować, skórkę zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Cytrusy następnie oczyścić z białej skórki, błonek i pestek i przepuścić przez maszynkę albo zmiksować. Dodać cukier i ucierać energicznie, aż powstanie jednolita masa. Jeśli będzie dość rzadka, nie należy się tym przejmować – w ciągu nocy masa zastygnie.

4. Masę pomarańczową rozsmarować na kruchym spodzie. Odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin, najlepiej na noc.

Mazurek Wisienka

- 3 szklanki mąki pszennej
- 25 dag margaryny lub masła
- 3 żółtka
- 1 białko
- 1½ szklanki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 30–40 dag mrożonych wiśni
- 2½ szklanki cukru
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli, dodać tłuszcz i posiekać grubym nożem, tak aby powstało coś w rodzaju kaszy. Dodać żółtka, cukier puder i cukier waniliowy, wyrobić ciasto i uformować kulę. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.
2. Schłodzone ciasto rozwałkować i przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą płaskiej formy. Nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na mniej więcej 30 minut.
3. Wiśnie umyć, rozmrozić, odcisnąć z nadmiaru płynu (można z niego przygotować smaczny napój). Przepuścić przez maszynkę lub zmiksować z cukrem, dokładnie wymieszać z białkiem i wyrobić na jednolitą masę.
4. Masą wiśniową posmarować podpieczony spód i dowolnie ozdobić, najlepiej wiśniami z kompotu.

Kokosanki marymonckie

- 25 dag wiórków kokosowych
- 4 jajka
- 25 dag cukru
- sól
- tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Żółtka ubić do białości z cukrem, białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z żółtkami. Następnie stale mieszając, dodawać po łyżeczce wiórki kokosowe.
2. Blachę wyłożyć folią aluminiową, natłuścić i łyżką kłaść niewielkie ciasteczka. Piec na jasnozłoty kolor w nagrzanym piekarniku (180°C).

Szatańskie ciasteczka

- 10 dag rodzynek
- 3 łyżki rumu
- 30 dag (3 tabliczki) gorzkiej czekolady
- 3 łyżki masła
- 6 łyżek przesianej mąki
- 2 jajka
- 15 dag cukru
- po ¼ łyżeczki proszku do pieczenia, soli i mielonego cynamonu
- szczypta mielonej ostrej papryki
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- sól

1. Rodzynki zalać rumem i podgrzać, jednak nie gotując. Odstawić, aby napęczniały.
2. 1¾ czekolady pokruszyć, dodać masło i rozpuścić na małym ogniu (najlepiej w kąpieli wodnej, czyli umieszczając rondelek na większym garnku z gotującą się wodą. Można też skorzystać z mikrofalówki). Ostudzić do temperatury pokojowej. Pozostałą czekoladę pokruszyć lub posiekać.
3. Mąkę przesiać z papryką chili, szczyptą soli, proszkiem do pieczenia i cynamonem.
4. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszysty krem, a następnie nadal ubijając, wlewać po łyżce stopioną czekoladę, a potem po łyżce przesianą mąkę z dodatkami.
5. Dodać rodzynki i pokruszoną czekoladę. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Łyżką nabierać porcje masy czekoladowej i kłaść na blachę, formując niewielkie placuszki.

6. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 8–10 minut i ostudzić.

Owsiane makaroniki

- 25 dag płatków owsianych
- 2 jajka
- 10 dag masła lub margaryny
- 10 dag cukru
- aromat migdałowy

1. Płatki wysypać na rozgrzaną suchą patelnię i stale mieszając – podgrzewać, aż nabiorą złotego koloru i zaczną chrupać. Ostudzić.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, masłem i olejkiem migdałowym, wymieszać z płatkami, na koniec dodać ubite na pianę białka i jeszcze raz delikatnie wymieszać.
3. Na natłuszczonej blasze układać łyżką ciasteczka i piec na złoty kolor.

Rogale marcińskie dla początkujących

Ciasto:

- 5 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1 kg przesianej mąki pszennej
- 6 jajek
- ½ kostki masła
- 2 łyżki cukru
- sól

Nadzienie:

- 20 dag obranych migdałów i orzechów
- 10 dag białego maku
- 1½ szklanki cukru pudru
- śmietana

1. Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłego mleka i odstawić, aby podrosły.
2. Jajka utrzeć z cukrem i szczyptą soli, połączyć ze stopionym masłem. Nie przerywając ubijania, dodawać porcjami przesianą mąkę, mleko oraz podrośnięty zaczyn drożdżowy.
3. Ciasto wyrabiać, aż zaczną się pokazywać pęcherzyki i wtedy pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
4. Przygotować nadzienie: migdały, orzechy i mak zalać wrzątkiem i odstawić na pół godziny, następnie dokładnie odsączyć. Przepuścić razem przez maszynkę lub zmiksować, a następnie utrzeć z cukrem i śmietaną na jednolitą gęstą masę.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkować i pokroić na kwadraty. Na każdy kwadrat kłaść porcję nadzienia, formować rogale

i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego piekarnika (220°C) i upiec na złoty kolor.

DOBRE RADY: Podczas pieczenia ciasta drożdżowego warto wstawić do piekarnika blaszaną miseczkę z wodą – ciasto nie będzie zbyt suche.

Poznańskie szneki z glancem

- 5 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 50 dag mąki
- 25 dag (1 kostka) masła lub margaryny
- 3 jajka
- 1 łyżka cukru
- sól
- tłuszcz do nasmarowania blachy

Lukier:

- cukier puder
- sok z 1 cytryny

1. Drożdże połączyć z ciepłym mlekiem. Margarynę utrzeć z cukrem, jajkami, dodać mąkę, sól i podrośnięte drożdże. Wyrobić ciasto i formować cienkie wałeczki, zawijać je w kształt ślimaka. Odstawić w ciepłe i zaciszne miejsce do wyrośnięcia.
2. Gdy drożdżówki podrosną, posmarować je z wierzchu mlekiem i ułożyć na natłuszczonej blasze. Włożyć do nagrzanego piekarnika (220°C) i upiec na złoty kolor.
3. Przygotować lukier: cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny i odrobiną ciepłej przegotowanej wody.
4. Przestudzone drożdżówki smarować lukrem z cukru pudru, ciepłej wody i kilku kropel cytryny.

Sękacz z tortownicy

- ¾ szklanki przesianej mąki krupczatki
- ½ szklanki przesianej mąki ziemniaczanej
- 25 dag masła
- 1 szklanka cukru
- 6 jajek
- 5 dag zmielonych migdałów
- 1 łyżka rumu
- ½ laski wanilii lub aromat waniliowy
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Żółtka oddzielić od białek. Mąkę przesiać. Masło utrzeć z cukrem na puszysty krem, a następnie nadal ucierając, dodawać po jednym żółtku, migdały, rum, posiekaną wanilię i po łyżce przesianą mąkę. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, delikatnie połączyć z masą jajeczną.
2. Tortownicę natłuścić, wlać 2–3 łyżki ciasta i rozsmarować je na dnie. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C), a gdy ciasto nabierze złocistego koloru, wlać kolejną porcję i ponownie zaczekać, aż się zrumieni. Postępować tak, aż do wyczerpania składników (piekarnik nastawić na górne grzanie).

Gotowy sękacz można posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem, polukrować albo polać polewą czekoladową.

Tradycyjne jagodzianki

Ciasto:

- 15 dag drożdży
- 1 kg przesianej mąki
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mleka
- 25 dag (1 kostka) margaryny lub masła
- 10 żółtek (z białek można przygotować bezy)
- sól
- 1 całe jajko do posmarowania
- cukier puder do posypania

Nadzienie:

- 50 dag jagód
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1. Drożdże pokruszyć i wymieszać z łyżeczką cukru i 2 łyżeczkami mąki w szklance ciepłego mleka, zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
2. Żółtka ubić z cukrem i szczyptą soli, najlepiej na parze. Dodać przesianą mąkę, resztę mleka (powinno być ciepłe), roztopiony i lekko ostudzony tłuszcz oraz podrośnięte drożdże. Wyrabiać bardzo mocno (najlepiej za pomocą robota), aż pojawią się pęcherzyki. Postawić w ciepłym miejscu, przykryć lnianą ściereczką i zaczekać, aż ciasto podwoi objętość.
3. Przygotować nadzienie: jagody przebrać, wymieszać z cukrem pudrem wymieszanym z mąką ziemniaczaną.
4. Z wyrośniętego ciasta natłuszczonymi rękami formować małe bułeczki, robić w nich wgłębienie i nadziewać jak

pączki. Układać na czystej ściereczce w ciepłym miejscu, poczekać, aż znowu urosną, a następnie układać na blasze wyłożonej folią aluminiową, smarować (najlepiej piórkiem) rozmąconym jajkiem, piec w dość gorącym piekarniku (uwaga: łatwo się przypalają!).

DOBRE RADY: Aby ciasto drożdżowe się udało, wszystkie składniki powinny być ciepłe, a przynajmniej letnie.

Chmurki przemyskie

- 30 dag (1⅓ szklanki) cukru
- 6 białek
- sól
- ½ szklanki bardzo mocnego naparu kawowego (najlepiej z kawy rozpuszczalnej)

1. Kawę wymieszać z cukrem i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż powstanie gęsty, ciągnący się syrop, ostudzić.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i nie przestając ubijać, wlewać po łyżce ostudzony syrop.
3. Masę bezową kłaść łyżką na blachę wyłożoną folią aluminiową i wstawić do nagrzanego, nastawionego na minimum piekarnika na 2–3 godziny, tak aby ciasteczka raczej wyschły, niż się upiekły.

Faworki kresowe

- 1 szklanka przesianej mąki pszennej
- 1 łyżka margaryny lub masła
- 1 łyżka spirytusu lub octu
- kwaśna śmietana
- tłuszcz do smażenia (najlepiej olej)
- cukier puder do posypania

1. Zimny tłuszcz posiekać grubym nożem z przesianą mąką, dodać spirytus i tyle śmietany, aby można było zagnieść ciasto takie jak na domowy makaron. Ciasto przełożyć do garnka i co najmniej 10 minut energicznie ubijać, najlepiej tłuczkiem do ziemniaków, a następnie zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na całą noc (a przynajmniej na 2 godziny).
2. Ciasto rozwałkować jak najcieniej i wycinać romby z przecięciem w środku, a następnie formować tradycyjne faworki.
3. Smażyć z obu stron w głębokim tłuszczu, dokładnie odsączyć i posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Rogacze

- 3 szklanki przesianej mąki pszennej
- ½ szklanki piwa
- 25 dag (1 kostka) margaryny
- słodki dżem lub marmolada
- sól
- tłuszcz do nasmarowania blachy
- cukier puder do posypania

1. Margarynę dobrze schłodzić, następnie zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, wymieszać z mąką i szczyptą soli. Dodać piwo i szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 3 godziny.
2. Ciasto rozwałkować na wysypanej mąką stolnicy i pokroić na kwadraty. Na środek każdego kłaść po łyżce dżemu i sklejać rożki.
3. Układać na natłuszczonej blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C). Upiec na złoty kolor. Gotowe ciastka posypać (najlepiej przez sitko) cukrem pudrem.

Bezy toruńskie

- 4 białka
- 1 tabliczka czekolady
- 7½ dag mąki
- 20 dag cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta cynamonu
- sól
- mąka i tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Czekoladę zetrzeć na tarce i delikatnie wymieszać z pianą, dodając cukier puder, cukier waniliowy i cynamon.
3. Blachę do pieczenia natłuścić i posypać mąką lub wyłożyć folią aluminiową.
4. Łyżeczką nakładać niewielkie porcje piany.
5. Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika (160–180°C) na 18–20 minut.

Pączki garwolińskie

- 2½ szklanki przesianej mąki
- 1 opakowanie drożdży instant (na 50 dag mąki)
- ½ szklanki cukru
- ¾ szklanki cukru pudru
- 5 dag margaryny lub masła
- 50 dag jabłek (najlepiej antonówek)
- 1 żółtko
- 200 ml (1 niepełna szklanka) mleka
- 1 łyżka rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- sok z ½ cytryny
- sól
- tłuszcz do smażenia

1. Margarynę przełożyć do rondelka, zalać mlekiem i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, dopóki tłuszcz się nie rozpuści. Zdjąć z ognia, lekko ostudzić, dodać rum i szczyptę soli.
2. Mąkę przesiać, wymieszać z drożdżami i wsypać do miski. W środku zrobić dołek, wlać ciepłe mleko z dodatkami i żółtkiem. Wyrobić jednolite ciasto, zagniatając od środka miski ku bokom.
3. Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny, wymieszać z ciastem. Przykryć folią aluminiową i odstawić w ciepłe miejsce, tak aby ciasto podwoiło swoją objętość. Ponownie zagnieść i natłuszczonymi rękami formować niewielkie pączki.
4. Smażyć na złoty kolor z obu stron w głębokim tłuszczu. Wyjmować łyżką cedzakową, układać na stalowym cedzaku,

aby spłynął tłuszcz. Cukier puder przesiać z cynamonem, obtoczyć w nim pączki.

Serniczki opolskie

- 40–50 dag (2 duże opakowania) waniliowego serka homogenizowanego
- 4 jajka
- 10 łyżek przesianej mąki
- posiekana skórka pomarańczowa
- namoczone w brandy rodzynki lub inne bakalie
- sól
- tłuszcz do smażenia
- cukier puder do posypania

1. Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą, dość gęstą masę.
2. Formować małe, okrągłe placuszki i smażyć z obu stron na złoty kolor.
3. Posypać cukrem pudrem.

Gruszki pasibrzuszki

- 4 duże jędrne gruszki (najlepiej klapsy)
- 5 dag margaryny lub masła
- ¾ szklanki mąki pszennej
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 2–3 łyżki gęstej śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- garść mieszanych bakalii (rodzynki i posiekane orzechy włoskie, arachidowe, laskowe)
- 1–2 łyżki płynnego miodu
- sok z 1 cytryny
- sól
- tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Mąkę przesiać ze szczyptą soli i cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym, posiekać grubym nożem ze schłodzonym tłuszczem. Dodać żółtko oraz śmietanę i szybko zagnieść kruche ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.
2. Gruszki cienko obrać, ostrożnie przekroić na połówki, pozostawiając ogonki, i delikatnie usunąć gniazda nasienne. Skropić od razu obficie sokiem z cytryny, aby miąższ nie ściemniał.
3. Jeśli miód jest zbyt gęsty, podgrzać go na parze, a następnie wymieszać z posiekanymi bakaliami. Każdą połówkę gruszki napełnić farszem bakaliowym, a następnie delikatnie złożyć razem.
4. Schłodzone ciasto rozwałkować na cienki placek, pokroić na 4 części i każdym kawałkiem owinąć gruszkę, tak aby

była całkiem przykryta – na zewnątrz powinien wystawać tylko ogonek.
5. Tak przygotowane gruszki ułożyć teraz na natłuszczonej blasze i posmarować rozmąconym jajkiem. Wstawić na 25–30 minut do nagrzanego piekarnika (200°C)

Miodulce

- 1 szklanka miodu
- 1 szklanka stopionego masła lub margaryny
- 2 jajka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 4 szklanki płatków owsianych
- bułka tarta lub mąka i tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Miód lekko podgrzać, aby się stopił (uważając, żeby się nie przypalił – najlepiej zrobić to w kąpieli wodnej, czyli umieszczając rondelek na większym garnku z gotującą się wodą), ostudzić.
2. Stopiony miód dokładnie wymieszać ze stopionym masłem i jajkami, dodać mąkę wymieszaną z płatkami owsianymi, wyrobić na jednolitą masę.
3. Rozłożyć cienką warstwą na blasze natłuszczonej i wysypanej bułką tartą lub mąką.
4. Piec około 40 minut, aż ciasto nabierze złotego koloru, i natychmiast kroić na małe kawałki (ciasto jest bardzo kruche).

Wigilijne łamańce

- 12½ dag przesianej mąki
- 5 dag masła lub margaryny
- 1 żółtko
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- skórka otarta z ½ cytryny
- sól
- tłuszcz do nasmarowania blachy

1. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać zimne masło i siekać dużym nożem, aż powstanie coś w rodzaju kaszy. Dodać żółtko, przesiany cukier puder i cukier waniliowy, szczyptę soli i zagnieść szybko kruche ciasto.
2. Uformować kulę, zawinąć w płatek folii aluminiowej i włożyć do lodówki na pół godziny.
3. Rozwałkować na grubość 3–5 mm i wykrawać niewielkie romby.
4. Ułożyć na natłuszczonej blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na 5–10 minut – do lekkiego zrumienienia.

Kutia warszawska

- 1 szklanka spożywczej pszenicy (dostępna w sklepach ze zdrową żywnością i supermarketach)
- 1 szklanka mielonego maku
- ½ szklanki miodu
- ½ szklanki cukru pudru
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich lub arachidowych
- 10 dag wiórków migdałowych
- 10 dag rodzynek
- 1 kieliszek rumu lub brandy
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 łyżka skórki pomarańczowej kandyzowanej
- garść grubo posiekanych bakalii (figi, daktyle)
- aromat migdałowy

1. Pszenicę opłukać, zalać zimną posoloną wodą i gotować do miękkości na niewielkim ogniu (około 40 minut). Odsączyć i ostudzić.
2. Rodzynki umyć i namoczyć w alkoholu.
3. Mielony mak wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z miodem, cukrem pudrem i skórką cytrynową oraz z kilkoma kroplami aromatu migdałowego. Dodać rodzynki wraz z alkoholem, orzechami, skórką i bakaliami.
4. Masę makową wymieszać z ostudzoną pszenicą i przełożyć do salaterki.

Można przybrać bitą śmietaną w spraju.

Podawać z kruchymi herbatnikami, najlepiej pieczonymi w domu łamańcami.

Wigilijny kisiel żurawinowy

- 40 dag żurawin
- 5 dag przesianej mąki ziemniaczanej
- 10–15 dag cukru
- kawałek kory cynamonowej
- 1–2 goździki
- 1 szklanka wody źródlanej

1. Żurawiny wypłukać na cedzaku pod bieżącą wodą, dodać szklankę wody i zagotować z cynamonem i goździkami.
2. Usunąć przyprawy, a owoce zmiksować lub przetrzeć przez sito.
3. Wymieszać z cukrem i podgrzewać na małym ogniu.
4. Przesianą mąkę ziemniaczaną rozprowadzić lodowatą wodą i dodać do żurawin, podgrzewać, stale mieszając, dopóki kisiel nie zgęstnieje.
5. Ostudzić, przełożyć do większej salaterki lub kilku małych porcelanowych miseczek.

Pokusa Kowalskiej

- 1 puszka brzoskwiń w zalewie (połówki)
- 2 torebki galaretki brzoskwiniowej lub pomarańczowej
- ½ szklanki waniliowego serka homogenizowanego
- 1 łyżka rodzynek
- garść posiekanych orzechów (laskowe, włoskie, arachidowe) lub migdałów
- 1 łyżka rumu lub aromat rumowy albo arakowy

1. Galaretkę przygotować według przepisu i ostudzić do temperatury pokojowej.
2. Rodzynki umyć i namoczyć w rumie lub w wodzie z dodatkiem kilku kropli aromatu. Odstawić do napęcznienia, a następnie odcisnąć.
3. Serek wymieszać z bakaliami. Brzoskwinie odsączyć z zalewy (zalewę można wykorzystać do przygotowania smacznego napoju). We wgłębienia po pestkach kłaść po łyżce nadzienia serowego, a następnie składać 2 połówki razem, tak aby nadać brzoskwini pierwotny kształt. Kłaść owoce do małych salaterek lub ułożyć obok siebie w dużej salaterce. Zalać stygnącą galaretką. Wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Przed podaniem można przybrać kleksami bitej śmietany.

Brzoskwinie pałacowe

- 4 duże brzoskwinie lub nektarynki albo 8 połówek dokładnie odsączonych brzoskwiń z puszki
- 1 torebka budyniu (waniliowy, śmietankowy, migdałowy, bananowy) z cukrem
- 2 szklanki mleka
- 1 łyżka masła lub margaryny
- 2–3 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- kawałek czekolady lub wiórki kokosowe

1. Budyń przygotować według przepisu na opakowaniu, ostudzić do temperatury pokojowej. Wiórki zalać alkoholem, wymieszać i odstawić na 10–15 minut.
2. Brzoskwinie sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i przekroić na połówki. Usunąć pestki, a zamiast nich włożyć łyżeczkę wiórków.
3. W jednoporcjowych salaterkach ułożyć 2 połówki brzoskwini i zalać budyniem, ostudzić.

Szykowne brzoskwinie po konstancińsku

- 4 duże brzoskwinie lub 8 małych
- sok z 1 cytryny
- 1½ szklanki czerwonego wina
- mielony cynamon
- mielone goździki
- 4 łyżeczki cukru
- 1 szklanka bitej śmietany (może być w spreju lub z torebki)

1. Brzoskwinie sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i skropić sokiem z cytryny.
2. Wino zagotować ze szczyptą cynamonu, goździków i cukru. Włożyć brzoskwinie i gotować na małym ogniu 10 minut – brzoskwinie powinny się stać przezroczyste. Wyjąć je ostrożnie łyżką cedzakową, ułożyć w dużej salaterce lub jednoporcjowych miseczkach, ostudzić.
3. Wywar odparować na dużym ogniu – powinien nieco zgęstnieć. Polać nim brzoskwinie i schłodzić je w lodówce.

Przed podaniem brzoskwinie przybrać kleksami bitej śmietany.

Odpoczynek wojownika

- 3 szklanki czerwonego wina
- 1 szklanka cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- kawałek kory cynamonowej lub mielony cynamon
- 3–4 goździki
- skórka cienko skrojona z 1 cytryny i 1 pomarańczy
- 4 duże dojrzałe, ale nie przejrzałe banany

1. Wino zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i przyprawami na małym ogniu.
2. Banany obrać ze skórki, pokroić w dość grube plastry i zalać wrzącym winem, przykryć i odstawić na 3 godziny.

Raczej tylko dla dorosłych.

Marzenie maklera

- 30 dag (3 torebki) ryżu
- 1 łyżka masła lub margaryny
- garść rodzynek
- 4 jajka
- 1 opakowanie waniliowego serka homogenizowanego
- garść wiórków kokosowych namoczonych w mleku lub w śmietance i lekko odciśniętych
- 2–3 jabłka
- 1 kieliszek rumu lub aromat rumowy
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól
- bułka tarta i tłuszcz do nasmarowania formy

1. Ryż ugotować na sypko w lekko osolonej wodzie, dokładnie odsączyć i wymieszać z łyżką masła. Rodzynki umyć i namoczyć w rumie lub w wodzie z dodatkiem aromatu rumowego.
2. Żółtka utrzeć z serkiem waniliowym i wiórkami, a następnie połączyć z ryżem. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Skropić sokiem z cytryny i dodać do masy ryżowej razem z rodzynkami.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą ryżową. Dosłodzić do smaku.
4. Masę ryżową ostrożnie przełożyć do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy do zapiekania (najlepsza jest forma do babki z tzw. kominkiem). Posypać wiórkami zimnego tłuszczu i wstawić do nagrzanego piekarnika (180–200°C) na około 60 minut. Można podawać na ciepło i na zimno, ewentualnie z dodatkiem słodkiej lub bitej śmietany.

Zalotna blondynka

- 20 dag mrożonych malin lub czarnych jagód
- 4 duże jabłka
- 1 torebka budyniu z cukrem (migdałowy, śmietankowy, waniliowy, bananowy)
- 2 szklanki mleka
- 1–2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli olejku rumowego lub arakowego
- 1 łyżeczka margaryny lub masła
- sok z 1 cytryny lub 1 pomarańczy

1. Budyń przygotować według przepisu, dodając łyżeczkę masła.
2. Maliny opłukać na cedzaku zimną wodą, dokładnie odsączyć, skropić alkoholem lub aromatem i ponownie wstawić do lodówki. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.
3. Budyń wymieszać z jabłkami i malinami i przełożyć do dużej salaterki lub jednoporcjowych miseczek.

Żoliborski krem szodonowy

- 6 żółtek
- 20 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 szklanki wytrawnego białego wina
- 3 łyżki brandy
- 4 łyżeczki żelatyny

1. Żelatynę zalać połową szklanki zimnej wody i odstawić na 15 minut. Następnie podgrzać na małym ogniu, tak aby żelatyna się rozpuściła.
2. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Wino podgrzać i gorące dodawać po jednej łyżce do żółtek, uważając, aby się nie zwarzyły. Naczynie z żółtkami ustawić na większym garnku z gotującą się wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje i stanie się puszysta.
3. Do masy jajecznej dodać rozpuszczoną żelatynę i brandy, przełożyć do zwilżonej zimną wodą salaterki, ostudzić i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Można przybrać bitą śmietaną.

Wilanowski krem orzechowy

- 2 garście drobno posiekanych orzechów włoskich
- 4 jajka
- 10 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- skórka otarta z ½ pomarańczy
- sól
- 3 płaskie łyżeczki żelatyny

1. Orzechy zrumienić w piekarniku lub na suchej patelni. Żelatynę zalać wodą, tak aby była zaledwie przykryta, i odstawić do napęcznienia. Następnie podgrzewać na małym ogniu, aż żelatyna się rozpuści. Ostudzić.
2. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną masę, następnie, stale ubijając, dodawać po łyżce cukier i cukier waniliowy i wreszcie delikatnie połączyć z żółtkami. Wymieszać z orzechami, żelatyną i skórką pomarańczową.
3. Rozłożyć do salaterek wypłukanych zimną wodą i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Przed podaniem można przybrać bitą śmietaną.

Karolcia

- 75 dag jabłek (najlepiej antonówek albo szarych renet)
- 1 torebka cukru waniliowego
- cukier
- szczypta cynamonu
- sok z 1 cytryny
- 25 dag biszkoptów
- 1 szklanka słodkiej herbaty (może być z dodatkiem rumu lub brandy albo kilku kropli aromatu rumowego lub arakowego)
- 1 szklanka bitej śmietany (może być z torebki lub w spreju)

1. Jabłka obrać, drobno poszatkować, skropić sokiem z cytryny i rozgotować na małym ogniu, aż masa nieco zgęstnieje. Dosłodzić do smaku – jabłka nie powinny być zbyt słodkie – i wymieszać ze szczyptą cynamonu. Ostudzić.
2. Biszkopty maczać w herbacie i układać w małej tortownicy lub formie. Każdą warstwę biszkoptów, aż do wyczerpania składników, smarować masą jabłkową. Ostatnią warstwą powinny być biszkopty. Przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną.

Zamiast śmietany można wykorzystać lody śmietankowe (albo jedno i drugie).

Do masy jabłkowej można dodać rodzynki, posiekane orzechy albo migdały lub skórkę pomarańczową.

Zamiast jabłek można też wykorzystać wydrylowane śliwki.

Bałaganik

- 30 dag dojrzałych malin, porzeczek lub czarnych jagód
- ¾ szklanki płatków owsianych
- ½ szklanki śmietanki kremówki
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- garść posiekanych orzechów, migdałów lub wiórków kokosowych

Ewentualnie

- rum lub brandy do pokropienia

1. Owoce przebrać, opłukać i osuszyć.
2. Płatki zrumienić na suchej patelni lub w piekarniku.
3. Schłodzoną śmietanę ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać przesiany cukier puder i cukier waniliowy.
4. Owoce wymieszać z płatkami i rozłożyć do salaterek lub filiżanek. Przykryć bitą śmietaną i posypać posiekanymi orzechami.

W wersji dla dorosłych owoce można skropić alkoholem i przybrać listkami melisy.

Królewna Śnieżka

- 50 dag (1 duże opakowanie) waniliowego serka homogenizowanego
- 2 galaretki (najlepiej szybko stygnące) o tym samym smaku
- garść jeżyn lub dowolnych bakalii
- 10 dag biszkoptów
- ½ szklanki osłodzonej kawy z dodatkiem 1 łyżki rumu lub brandy albo, w wersji dla dzieci, ½ szklanki mleka

1. Galaretki rozpuścić w połowie wody przewidzianej przepisem (w 2 szklankach zamiast 4) i ostudzić do temperatury pokojowej, wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z serkiem homogenizowanym.
2. Do masy serowej dodać owoce albo rozdrobnione bakalie i delikatnie połączyć.
3. Biszkopty maczać w kawie z dodatkami i wykładać nimi formę lub tortownicę. Przykryć masą serową.
4. Sernik przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki pod zamrażalnik na minimum 2 godziny.
W wersji bardziej uroczystej zastygnięty sernik można polać polewą lub przybrać owocami i zalać oddzielnie przygotowaną galaretką.

Elegancki sorbet prababci

- 5 dużych soczystych cytryn o grubej skórce
- 1 szklanka gazowanej wody mineralnej lub gazowanego napoju o smaku cytrynowym
- ¼ szklanki cukru
- 1 białko
- garść listków melisy lub mięty
- sól

1. Z 1 cytryny delikatnie skroić skórkę (pozostawić ją do dekoracji) i wycisnąć sok. Z pozostałych 4 cytryn ściąć czubki i ogonki. Usunąć miąższ z cytryn (nie uszkodzić skórki).
2. W wysokim naczyniu zmiksować miąższ z cytryn, wyciśnięty sok, schłodzony gazowany napój, szczyptę soli, cukier i białko – powinna powstać puszysta piana. Pianę przełożyć do miseczki i wstawić do zamrażalnika na co najmniej 2 godziny – w tym czasie sorbet należy kilkakrotnie wymieszać.
3. Na 15 minut przed podaniem sorbet przełożyć z zamrażalnika do lodówki, aby trochę zmiękł. Masą sorbetową napełnić cytryny, przybrać wiórkami skórki cytrynowej i listkami melisy.

Panna młoda

- 1 czubata szklanka wiórków kokosowych
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru
- 12½ dag (½ kostki) margaryny lub masła
- 1–2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego, arakowego lub migdałowego
- 25 dag dojrzałych słodkich śliwek lub ½ puszki brzoskwiń albo mandarynek w syropie
- sól
- 10 dag pokruszonych biszkoptów do formy

1. Szklankę wiórków zalać mlekiem (pozostałe wiórki zostawić do dekoracji) i odstawić na pół godziny. Następnie dodać cukier oraz szczyptę soli i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, około 30 minut (najlepiej umieścić rondelek z masą w kąpieli wodnej, czyli na większym garnku z gotującą się wodą – w ten sposób krem na pewno się nie przypali). Masa powinna zgęstnieć. Ostudzić.
2. Margarynę o temperaturze pokojowej utrzeć na krem, a następnie dalej ucierać, dodając po łyżce masę kokosową. Na koniec dodać alkohol i dokładnie wymieszać.
3. Biszkopty pokruszyć i wyłożyć nimi niewielką tortownicę. Na biszkopty wyłożyć krem. Przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki pod zamrażalnik na co najmniej 2 godziny.
4. Śliwki umyć, osuszyć, wydrylować i pokroić w cienkie paseczki.

Schłodzony torcik przybrać śliwkami i posypać pozostałymi wiórkami.

Purée arbuzowe

- 1½ kg miąższu arbuza
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- kilka listków melisy lub mięty

1. Arbuz pokroić w kostkę i zmiksować lub przetrzeć przez sito, wymieszać z przesianym cukrem pudrem (jeśli arbuz nie jest dostatecznie słodki, można dodać cukru) i sokiem z cytryny.
2. Przełożyć do szklanej salaterki lub dzbanka, przykryć i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Podawać w wysokich szklankach przybrane listkami melisy.

Gruszki po prałacku

- 4 ładne jędrne gruszki
- 4 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sok z 1 cytryny
- 1 torebka budyniu z cukrem (śmietankowy, waniliowy, migdałowy, bananowy)
- 2 szklanki mleka
- 1 łyżka margaryny
- 1 łyżka wiórków kokosowych lub kawałek czekolady startej na tarce z dużymi oczkami

Ewentualnie:

- brandy lub rum

1. Cztery szklanki wody zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny.
2. Gruszki umyć, obrać i włożyć do wrzącego syropu. Gotować na małym ogniu, aż owoce staną się przezroczyste (należy uważać, żeby się nie rozpadły). Ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową (syrop można wykorzystać jako smaczny napój) i ułożyć w salaterkach. Ostudzić.
3. Budyń przygotować według przepisu, ostudzić, mieszając od czasu do czasu, aby nie powstał kożuszek, i zalać gruszki. Posypać wiórkami kokosowymi lub czekoladowymi.

W wersji dla dorosłych gruszki można skropić odrobiną brandy lub rumu.

Ananaski

- 1 puszka ananasa w zalewie
- 2 kubeczki jogurtu ananasowego
- 8 łyżek cukru
- tłuszcz do nasmarowania foremek

1. Ananas odsączyć z zalewy, pokroić w kostkę (zalewę warto przelać do woreczków do lodu i zamrozić – w letnie upały kostka mrożonego soku poprawi smak herbaty, mleka lub zwykłej wody).
2. Cztery żaroodporne miseczki lub kokilki nasmarować tłuszczem, ułożyć w nich kostki ananasa i zalać jogurtem. Każdą porcję posypać 2 łyżkami cukru.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (220°C) i zapiekać, aż cukier się skarmelizuje – na każdej porcji powinna powstać apetyczna złocista skorupka. Podawać 10 minut po wyjęciu z pieca.

Lodołamacz

- 25 dag biszkoptów szampanek
- 2 torebki galaretki owocowej (najlepiej wiśniowej lub pomarańczowej)
- 1 torebka budyniu (śmietankowy, waniliowy, migdałowy, bananowy)
- 4 łyżki cukru
- 2 szklanki mleka
- 1 łyżeczka masła
- 25 dag margaryny
- 2–3 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego
- 2 łyżeczki kakao
- sól

1. Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wody, ostudzić do temperatury pokojowej.
2. Budyń przygotować według przepisu, wykorzystując cukier i mleko i dodając łyżeczkę masła. Ostudzić do temperatury pokojowej.
3. Margarynę o temperaturze pokojowej utrzeć na krem ze szczyptą soli i rumem, a następnie po łyżce dodawać masę budyniową i dalej ucierać, aż powstanie jednolity krem. Krem podzielić na 2 części – do jednej dodać kakao i dokładnie wymieszać.
4. Biszkopty maczać w krzepnącej galaretce i układać w prostokątnej formie. Na warstwę biszkoptów wyłożyć jasny krem, przykryć kolejną warstwą biszkoptów maczanych w galaretce i ciemnym kremem. Wierzch wyrównać i zalać resztą galaretki. Wstawić do lodówki na co najmniej 1–2 godziny. Przed podaniem pokroić na kwadraty.

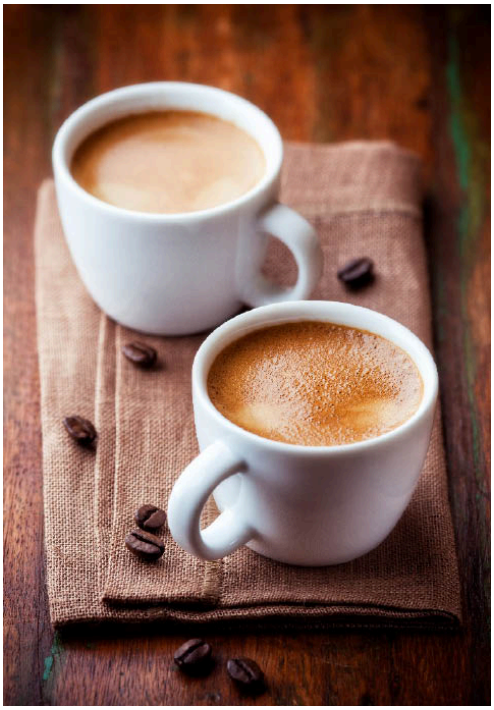
Można przybrać także kleksami bitej śmietany w spreju.

Kacperek

- 1 puszka skondensowanego słodzonego mleka
- 1 szklanka tłustego świeżego mleka
- 1 torebka cukru waniliowego
- 6 jajek
- 20–25 dag biszkoptów
- ½ szklanki słodkiej mocnej kawy lub kakao
- sól
- tłuszcz do nasmarowania formy

1. Żółtka ubić lub zmiksować z mlekiem i mlekiem skondensowanym oraz cukrem waniliowym. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą mleczną.
2. Formę do zapiekania natłuścić. Biszkopty maczać w kawie i wyłożyć nimi dno, ewentualnie ścianki formy. Zalać masą mleczną, wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) i zapiec na złoty kolor.

NAPOJE



Lody à la Ewa, czyli kawa po gdańsku

Porcja dla 1 osoby:

- 1 mała filiżanka („naparstek”) świeżo zaparzonej bardzo mocnej czarnej kawy (najlepiej z ekspresu – kawy rozpuszczalnej należy używać tylko w ostateczności, np. na kempingu)
- 2–3 kulki lodów (najlepiej czekoladowych, ale mogą być też śmietankowe, waniliowe, stracciatella albo orzechowe, natomiast nie mogą to być lody owocowe)
- 1–2 łyżki rumu lub brandy albo kilka kropli aromatu rumowego lub arakowego (to w wersji specjalnie dla kierowców)
- bita śmietana (może być w spreju)

1. Porcje lodów włożyć do sporych filiżanek z grubej porcelany lub małych miseczek.
2. Lody zalać gorącą kawą z rumem (można ją ewentualnie posłodzić, ale nie jest to konieczne) i przykryć kleksem bitej śmietany. Podawać natychmiast!

DOBRE RADY: Aby kawa miała bardziej wykwintny smak, do naparu należy dodać szczyptę zmielonej kawy lub szczyptę gorzkiego kakao.

Kawa piernikowa

Porcja dla 4 osób:

- 400 ml gorącej kawy
- 400 ml ugotowanego gorącego kakao
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika

Wymieszać wszystkie składniki i podawać. Można dosłodzić cukrem lub miodem.

Kawa à la krasula

Porcja dla 1 osoby:

- 1 filiżanka bardzo mocnej kawy (najlepiej espresso)
- ½ szklanki mleka
- 3–4 cukierki krówki

Krówki pokroić w kostkę. Mleko zagotować, dodać pokrojone cukierki i podgrzewać, mieszając na małym ogniu, aż się całkiem rozpuszczą. Kawę połączyć z mlekiem „krówkowym”, rozlać do filiżanek. Słodzić do smaku.

Zamiast krówek można wykorzystać gotową masę kajmakową z mleka skondensowanego – po łyżeczce na osobę.

Kawę można też wzmocnić kilkoma kroplami alkoholu – najlepiej brandy.

Kawa à la Lucyfer

- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 kieliszki spirytusu

Mleko wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z kawą rozpuszczalną i cukrem waniliowym. Wymieszać ze spirytusem i schłodzić w lodówce. Podawać w maleńkich „naparstkach”.

Czekolada królewska

- ¾ tabliczki gorzkiej czekolady
- ½ tabliczki mlecznej czekolady
- 3 szklanki mleka
- 1 szklanka śmietanki kremówki
- 1 cukier waniliowy
- likier (najlepiej pomarańczowy, ale może być też wiśniówka lub ajerkoniak)
- bita śmietana w spreju

1. Czekoladę zetrzeć na tarce.
2. Mleko zagotować ze śmietanką i cukrem waniliowym. Dodać czekoladę i mieszać do rozpuszczenia.
3. Do wysokich szklanek wlać na dno odrobinę likieru i zalać gorącą czekoladą.

Oranżada warszawska

- 4 szklanki niegazowanej wody mineralnej
- 3 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- skórka otarta z ½ pomarańczy
- sok z 1 cytryny
- sok z 1 grejpfruta
- sok z 2 pomarańczy
- kostki lodu

Ewentualnie

- garść listków świeżej melisy

1. Szklankę wody zagotować z cukrem i cukrem waniliowym oraz skórką z pomarańczy. Schłodzić w lodówce.
2. Syrop wymieszać ze świeżo wyciśniętym sokiem z cytrusów, wrzucić garść kostek lodu. Posypać listkami melisy.

Kompot królewski

- 40 dag jeżyn
- 10 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sok i skórka otarta z ½ cytryny lub 1 małej pomarańczy
- ½ szklanki słodkiego czerwonego wina

1. Zagotować 2 szklanki wody z cukrem, cukrem waniliowym oraz sokiem i skórką z cytryny. Ostudzić.
2. Jeżyny przebrać i ułożyć w wazie lub salaterce. Ostudzony syrop wymieszać z winem, zalać owoce i schłodzić w lodówce.

Tradycyjny kompot mazowiecki

- 40 dag śliwek
- 15 dag cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- sok i skórka skrojona z 1 cytryny
- 3–4 goździki
- cynamon

1. Cztery szklanki wody zagotować z cukrem, cukrem waniliowym, sokiem i skórką z cytryny oraz goździkami i cynamonem.
2. Śliwki wydrylować, usunąć pestki i przekroić na połówki. Włożyć do wrzącego syropu i gotować do miękkości. Ostudzić.

Kompot radzymiński

- 40 dag czarnych jagód
- 6 łyżek cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 szklanki wody (najlepiej źródlanej lub mineralnej)
- mielony cynamon
- sok z 1 cytryny

1. Owoce opłukać i przebrać na sicie. Wodę zagotować z cukrem, cukrem waniliowym, sokiem z cytryny i szczyptą cynamonu.
2. Wrzucić jagody i gotować na małym ogniu 5 minut. Ostudzić i rozlać do kompotierek.

Kompot celestynowski

- 2–3 wczesne jabłka
- 30 dag czerwonych porzeczek
- 4 łyżki cukru
- 1 torebka cukru waniliowego

1. Trzy szklanki wody zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cząstki. Porzeczki przebrać, opłukać i usunąć ogonki.
2. Jabłka włożyć do wrzącego syropu, zagotować na małym ogniu. Dodać porzeczki, wymieszać i zdjąć z ognia. Ostudzić. Przelać do szklanek lub specjalnych kompotierek. Kompot podawać ostudzony, jeśli jest bardzo gorąco, do każdej szklanki można włożyć kostkę lodu.

Warszawski kompot rabarbarowy

- 50 dag rabarbaru
- 15 dag cukru
- 2 szklanki wody
- kawałek kory cynamonowej lub szczypta mielonego cynamonu
- 1–2 goździki
- skórka cienko skrojona z 1 cytryny

1. Wodę zagotować z cukrem, skórką cytrynową, szczyptą lub kawałkiem cynamonu i goździkami.
2. Rabarbar obrać i pokroić w drobną kostkę, dodać do gorącego syropu i gotować na małym ogniu pod przykryciem 10 minut. Ostudzić.

Kompot wigilijny

- 1½ (6 szklanek) wody źródlanej lub oligoceńskiej
- 5 dag suszonych moreli
- 10 dag suszonych śliwek
- 10 dag suszonych jabłek
- 10 dag suszonych gruszek
- skórka otarta z 1 cytryny
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 2 goździki
- kawałek kory cynamonowej
- cukier do smaku

Ewentualnie

- 1 szklanka słodkiego lub półsłodkiego białego wina

1. Owoce dokładnie umyć i zalać zimną gotowaną wodą, pozostawić na kilka godzin, a najlepiej na noc.
2. Ugotować je w tej samej wodzie z dodatkiem skórki z cytryny i pomarańczy oraz goździków i cynamonu.
3. Osłodzić pod koniec gotowania.
4. Ostudzić, ewentualnie dodać wino.

DOBRE RADY: Mocno zakręcony słoik z kompotem otworzy się szybciej, jeśli wstawimy go na chwilę do gorącej wody.

Mirabella

- 25 dag mirabelek
- ¼–⅓ szklanki cukru (do smaku)
- 2½ szklanki wody
- 2–3 goździki
- kawałek kory cynamonowej lub szczypta mielonego cynamonu
- sok z ½ cytryny
- garść wydrylowanych czarnych wiśni

1. Wodę zagotować z goździkami, cynamonem i 3 łyżkami cukru. Dodać umyte mirabelki i rozgotować na małym ogniu. Przetrzeć przez sito, dodać sok z cytryny i resztę cukru (do smaku), ostudzić.
2. Do szklanego dzbanka włożyć umyte wiśnie i zalać ostudzonym kompotem. Doskonale gasi pragnienie!

Kwas mazowiecki

- 50 dag jabłek
- 1 kg niedużych marchewek
- 25 dag czerstwego razowego chleba na miodzie
- 3 dag drożdży
- 1–2 łyżeczki cukru
- 6 l wody
- goździki
- cynamon
- sok z 1 cytryny

1. Jabłka dokładnie umyć i pokroić, nie obierać. Marchewkę umyć, obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, wymieszać z jabłkami.
2. Chleb pokroić w kostkę, drożdże rozetrzeć z odrobiną cukru. Wodę zagotować z cukrem, goździkami, cynamonem i sokiem z cytryny. Zalać jabłka i marchewkę, nieco ostudzić. Dodać drożdże i chleb, wymieszać i odstawić na noc w ciepłe miejsce.
3. Następnego dnia kwas przecedzić, rozlać do czystych butelek i szczelnie zamknąć. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Kresowy kwas kminkowy

- 2 szklanki kminku
- 5 l wody źródlanej
- 50 dag cukru
- 5 dag drożdży
- 20 dag rodzynek

1. Drożdże wymieszać z odrobiną cukru i ciepłej wody, odstawić do wyrośnięcia. Resztę cukru rozpuścić w szklance gorącej przegotowanej wody i ostudzić.
2. Kminek wypłukać na sicie, zalać pozostałą wodą i gotować 10–15 minut. Odstawić na 2 godziny i przecedzić. Połączyć z syropem cukrowym i rozczynem drożdżowym. Odstawić w ciepłe miejsce.
3. Kiedy płyn zacznie się pienić, rozlać do czystych wyparzonych butelek, wkładać do każdej po kilka rodzynek. Szczelnie zamknąć i przechowywać w chłodnym miejscu (najlepiej w staroświeckiej spiżarni lub piwnicy).

Białostocki kwas cytrynowy

- 2 duże cytryny
- 4 l wody źródlanej
- 25 dag cukru
- 1 dag drożdży
- garść rodzynek

1. Cytryny sparzyć wrzątkiem i cienko skroić skórkę (najlepiej obieraczką do ziemniaków). Miąższ pokroić w cieniutkie plasterki, usunąć pestki.
2. Wodę zagotować. Cytryny zasypać cukrem i zalać wrzątkiem, ostudzić do temperatury pokojowej. Dodać drożdże i skórki cytrynowe. Odstawić w ciepłe miejsce na 12 godzin, tak aby płyn sfermentował.
3. Sfermentowany kwas przecedzić i włożyć do czystych butelek ze szczelnym zamknięciem, do każdej butelki włożyć po kilka rodzynek. Do picia nadaje się po kolejnych dwóch dniach.

Podlaski kwas jabłkowy

- 50 dag jabłek
- 10 dag rodzynek
- 3 szklanki wody źródlanej
- ½–1 szklanka cukru (w zależności od tego, czy jabłka są bardzo kwaśne, czy słodkie)

1. Jabłka obrać i drobno poszatkować, wymieszać z rodzynkami. Wodę zagotować z cukrem, ostudzić do temperatury pokojowej i zalać jabłka. Odstawić na tydzień.
2. Przecedzić przez bibułkowy filtr do kawy lub wygotowaną, lnianą lub bawełnianą serwetkę i rozlać do czystych butelek, szczelnie zamknąć. Odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 2–3 dni.

Karolinka

- 25 dag żurawin
- skórka otarta z 1 dużej pomarańczy
- 2 l klarownego soku jabłkowego
- cukier do smaku

1. Żurawiny umyć i przetrzeć przez sito. Przecier żurawinowy wymieszać z tartą skórką pomarańczy i rozcieńczyć (lub zmiksować) z sokiem jabłkowym, doprawić do smaku.

Kacyk

- 2 szklanki soku pomidorowego z kartonika
- 2 szklanki soku z kiszonej kapusty
- posiekana zielenina (natka pietruszki, koperek)
- 1 szklanka gazowanej wody mineralnej
- cukier
- sól

1. Sok pomidorowy wymieszać z sokiem z kiszonej kapusty, doprawić do smaku i wymieszać z posiekaną zieleniną.
2. Przed podaniem dodać szklankę mocno schłodzonej gazowanej wody i natychmiast podawać.

Sen letniego popołudnia

- 4 szklanki gęstego jogurtu naturalnego
- 50 dag młodej niedużej marchewki
- ½ słoika dżemu morelowego
- sok z 1 cytryny
- 4 łyżki cukru

1. Marchew oczyścić, obrać i zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Skropić sokiem z cytryny.
2. Jogurt wymieszać, a jeszcze lepiej zmiksować z tartą marchewką, cukrem i dżemem. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

Najlepiej podawać z biszkoptami lub herbatnikami.

Sierpniowe słoneczko

- 50 dag selerów
- 2 szklanki soku pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, bazylia)
- sok z 1 cytryny
- cukier
- sól

1. Selery umyć, obrać i zetrzeć na tarce z małymi oczkami, od razu skropić sokiem z cytryny. Czosnek zmiażdżyć, zetrzeć na tarce lub drobniutko posiekać.
2. Seler wymieszać lub – jeszcze lepiej – zmiksować z sokiem pomidorowym, czosnkiem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku.
3. Z selera można też wycisnąć sok w sokowirówce – płyn należy wtedy rozcieńczyć szklanką przegotowanej, najlepiej źródlanej, wody.

Valentino

- 10 dag suszonych śliwek bez pestek (najlepiej kalifornijskich)
- 1 kg młodych niedużych marchewek
- garść rodzynek
- cukier do smaku
- sok z 1 cytryny

Ewentualnie

- 1–2 łyżki brandy lub rumu

1. Śliwki umyć, zalać szklanką gorącej wody z dodatkiem 3–4 łyżek cukru i łyżeczki soku z cytryny. Gotować na małym ogniu do miękkości, ostudzić i przetrzeć przez sito. Rodzynki umyć i zalać gorącą wodą, ewentualnie alkoholem i zostawić do napęcznienia.
2. Marchewkę zetrzeć na tarce z małymi oczkami lub wycisnąć sok w sokowirówce. Wymieszać z przecierem śliwkowym. Doprawić do smaku i wymieszać z rodzynkami.

Ugotowane śliwki i marchewkę można także razem zmiksować.

Lipcowy las

- 1–2 torebki herbatki miętowej lub 1 łyżeczka suszonej mięty
- 30–40 dag czarnych jagód
- 4 szklanki gazowanej wody mineralnej
- 5–6 łyżek cukru

1. Miętę zaparzyć jak herbatę, biorąc na torebkę ¾ szklanki wrzącej wody. Odstawić pod przykryciem na 10 minut, odcedzić i osłodzić.
2. Oczyszczone jagody przetrzeć przez sito lub zmiksować z herbatą miętową. Schłodzić w lodówce. W wersji eleganckiej podawać z kostkami lodu, przybierając szklanki listkami świeżej mięty.

Słowianka

- 10 dag miodu (najlepiej lipowego lub akacjowego)
- 1 l wody źródlanej
- 10 dag cukru
- sok i skórka otarta z 1 cytryny
- kawałek kory cynamonowej
- 3–4 goździki
- tarta gałka muszkatołowa
- ½ cytryny pokrojonej w plasterki

1. Wodę zagotować z cukrem i sokiem z cytryny w rondelku ze stali nierdzewnej, zszumować.
2. Do gorącego syropu dodać miód oraz przyprawy, dokładnie wymieszać i gotować na małym ogniu, stale mieszając, około 5 minut, ostudzić pod przykryciem.
3. Przecedzić, wlać do dzbanka i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Podawać z plasterkami cytryny.

Amarantowa Anetka

- 1½ kg buraków
- 1 szklanka soku z kiszonych ogórków
- ½ ząbka czosnku
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki)
- sól

1. Buraki obrać, wycisnąć sok w sokowirówce i wymieszać z sokiem z ogórków.
2. Czosnek zmiażdżyć lub zetrzeć na tarce albo drobniutko posiekać, wymieszać ze szczyptą soli, dodać do soku razem z posiekaną zieleniną i dokładnie wymieszać. Schłodzić w lodówce.

Wszystkie składniki można także zmiksować.
Podawać z dodatkiem słonych paluszków.

Bordowa Bożenka

- 1½ kg buraków
- 25 dag czerwonych porzeczek
- sól
- cukier

1. Buraki obrać i wycisnąć sok w sokowirówce. Porzeczki przebrać, umyć i osączyć, usunąć ogonki i przetrzeć przez sito, wymieszać z sokiem buraczanym i doprawić do smaku. Schłodzić.

Buraki i porzeczki można także razem zmiksować.

Jeśli napój jest zbyt esencjonalny, można go rozcieńczyć wodą mineralną.

Różowa Ramona

- 50 dag buraków
- 3 szklanki gęstego jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- sól
- garść posiekanej zieleniny (natka pietruszki, koperek, szczypiorek)

1. Jogurt dobrze schłodzić w lodówce. Buraki obrać i wycisnąć z nich sok w sokowirówce.
2. Sok buraczany wymieszać ze schłodzonym jogurtem, doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny, posypać posiekaną zieleniną.

Obrane buraki można także zmiksować z jogurtem.

Piwo zaściankowe

- 1 l jasnego piwa
- 8 łyżek wysokosłodzonego soku lub syropu malinowego

1. Piwo podgrzewać pod przykryciem na małym ogniu. Gdy się zagotuje, natychmiast zdjąć z ognia. Do ceramicznych kufelków wlać po 2 łyżki soku i zalać gorącym piwem. Zamieszać łyżeczką.

Piwo płockie

- 1 l jasnego piwa
- 4 łyżki cukru
- kawałek kory cynamonowej

1. Piwo podgrzewać z cukrem i cynamonem (najlepiej w rondelku ze stali nierdzewnej) pod przykryciem na małym ogniu. Gdy tylko zacznie wrzeć, zdjąć z ognia i rozlać do kamionkowych kufelków.

Piwo imbirowe

- 2½ dag drożdży
- 30 dag cukru pudru
- 10 łyżeczek mielonego imbiru
- sok z 1 dużej cytryny
- 3 l wody źródlanej

1. Drożdże utrzeć z 4 łyżeczkami cukru pudru na jednolitą masę. Dodać 2 łyżeczki imbiru i pół szklanki letniej przegotowanej wody, dokładnie wymieszać. Przelać do czystego, wyparzonego wrzątkiem słoja i przykryć kawałkiem gazy. Przez 8 dni codziennie dodawać po łyżeczce imbiru i łyżeczce cukru, energicznie mieszając.
2. Dziewiątego dnia resztę cukru zagotować z 1½ szklanki wody, mieszając, aby cukier się rozpuścił. Zaczyn przecedzić, dodać wodę z cukrem i sok z cytryny oraz 2 litry przegotowanej chłodnej wody. Wymieszać i rozlać do wyparzonych butelek, najlepiej po staroświeckiej oranżadzie. Jeżeli będziemy się musieli zadowolić zwykłymi butelkami, należy uważać – ten smaczny napój może wysadzić korek i zafundować nam niespodziewany prysznic. Dlatego dla pewności korki butelek warto zabezpieczyć.

Piwo kozienickie

- 1 l jasnego piwa
- 4 żółtka
- 4 łyżki cukru
- kawałek kory cynamonowej
- 4–5 goździków
- skórka otarta lub skrojona z 1 cytryny

1. Żółtka utrzeć z cukrem na jasny krem. Piwo podgrzewać z przyprawami na małym ogniu pod przykryciem. Gdy tylko zacznie wrzeć, zdjąć z ognia i przecedzić. Do utartego kogla-mogla wlewać po łyżce pół szklanki piwa, stale ucierając i uważając, aby żółtka się nie zwarzyły. Następnie dodać kogel-mogel do reszty piwa i wymieszać. Rozlać do glinianych kufelków i natychmiast podawać.

Żubroń, czyli szarlotka pod napięciem

- ½ l żubrówki
- 1 l soku jabłkowego z kartonika
- 1 cytryna lub 1 limonka
- kostki lodu

1. Sok i wódkę schłodzić w lodowce, wymieszać.

Podawać w wysokich szklankach z dodatkiem kostek lodu i plasterków cytryny lub limonki.

Czarna Mańka

- 75 dag dojrzałych czarnych czereśni
- 1 szklanka czerwonego wina
- 1 cytryna
- 30 dag cukru
- 1 łyżeczka przesianej mąki ziemniaczanej
- 1 kieliszek wiśniówki, brandy lub rumu

1. Czereśnie oczyścić, osuszyć i wydrylować. Włożyć do emaliowanego lub nierdzewnego rondelka, zasypać cukrem i zalać sokiem z cytryny oraz winem, odstawić na godzinę.
2. Czereśnie doprowadzić do wrzenia na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną). Mąkę ziemniaczaną przesiać i rozprowadzić zimnym winem, dodać do czereśni i mieszać na małym ogniu, aż sos będzie miał konsystencję kisielu. Wtedy dodać alkohol i dokładnie wymieszać. Przełożyć do filiżanek i ostudzić.

Krupnik imieninowy

- 20 dag miodu, najlepiej gryczanego
- ½ l spirytusu
- 2 goździki
- kawałek kory cynamonowej (3 cm)
- ususzona skórka z ½ cytryny
- ¼ laski wanilii
- 1 lekko utłuczone ziarno ziela angielskiego

1. Miód i przyprawy zalać 2 szklankami wody i zagotować na małym ogniu. Zgasić płomień i odstawić do wystudzenia. Następnie zagotować jeszcze 2 razy. Ostudzić do temperatury pokojowej i ostrożnie wlać spirytus. Dokładnie wymieszać i podgrzewać na małym ogniu, pod przykryciem, aż do zagotowania, przecedzić.
Można podawać na zimno lub jeszcze lepiej na gorąco.

Do każdej porcji krupniku podawanego na gorąco warto włożyć kawałek ciemnej czekolady i pół łyżeczki masła – taki krupnik smakuje wybornie.

Najlepiej podawać w małych kamionkowych szklaneczkach.

Krupnik inaczej

- ¼ l (1 szklanka) miodu
- ½ l spirytusu
- 1 szklanka niegazowanej wody źródlanej
- 3–4 goździki
- mały kawałek cynamonu
- kawałek gałki muszkatołowej
- kawałek laski wanilii
- cienko skrojona lub otarta skórka z ½ pomarańczy

1. Wodę wymieszać z miodem i przyprawami, zagotować na małym ogniu, a następnie odstawić na 10 minut i ponownie zagotować – zrobić to jeszcze dwukrotnie.
2. Ostudzić do temperatury pokojowej i ostrożnie połączyć ze spirytusem. Następnie podgrzać.

Podawać na gorąco.

Krupniku lepiej nie łączyć z innymi alkoholami.

Tradycyjny kruszon

- 50 dag suszonych owoców (mieszanych w dowolnych proporcjach, np. rodzynki, śliwki, morele, jabłka, gruszki, żurawina, wiśnia, truskawki, brzoskwinie)
- 1 butelka gronowego białego wina (wytrawnego lub półwytrawnego)
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 l gazowanej wody mineralnej
- sok i skórka otarta z ½ cytryny

1. Owoce zasypać cukrem i odstawić na noc.
2. Następnego ranka wlać wino i odstawić na godzinę.
3. Przed podaniem dodać schłodzoną gazowaną wodę, sok oraz skórkę z cytryny i dosłodzić do smaku. Podawać z kostkami lodu.

Babski kruszon

- 25 dag słodkich truskawek
- 5–10 dag cukru do smaku
- 1 butelka słodkiego białego wina, najlepiej musującego

1. Truskawki przebrać, jeśli trzeba, wypłukać, ale po tym koniecznie dokładnie osuszyć. Oczyścić z szypułek. Ułożyć w salaterce, zasypać cukrem i odstawić na 1–2 godziny.
2. Następnie zalać ⅓ wina i ponownie odstawić w chłodne miejsce na kolejne 2 godziny. Przed podaniem dodać pozostałe wino, wymieszać i rozlać do szklaneczek.

Szprycer

W proporcji 1: 1 (czyli litr na litr)

- 1 l białego wina gronowego (słodkie, półsłodkie, półwytrawne)
- 1 l gazowanej wody źródlanej

1. Do tego masa kostek lodu i jeśli ktoś lubi, pokrojona w plasterki cytryna lub limonka (oczywiście ze skórką). Można także dodać kilka listków świeżo zebranej mięty lub melisy.

Szprycer przyrządzamy w ostatniej chwili, tak aby płyn był przyjemnie musujący.

NALEWKI

Bajerkoniak

- 6 żółtek
- 1 butelka czystej wódki
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1 kostka świeżego masła (lub dobrej margaryny)
- 2 szklanki cukru pudru
- sól

Ewentualnie

- 1 kieliszek rumu lub brandy

1. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli na puch, a następnie dalej ucierać, dodając po jednej łyżce masła o temperaturze pokojowej. Gdy już powstanie jednolity krem, mieszając, dolewać powoli alkohol.

Gotowe do spożycia.

Kremowy adwokat sądecki

- 6 żółtek
- 200 ml spirytusu
- 1 kieliszek rumu lub brandy
- ¾ szklanki cukru
- 1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego
- ½ laski wanilii albo 1 torebka cukru waniliowego lub odrobina mielonego kardamonu

1. Żółtka utrzeć z cukrem na puszysty krem, dodając posiekaną wanilię. Następnie stale ucierając, wlewać powoli mleko skondensowane i alkohol.
2. Przelać do butelki i odstawić w zaciszne miejsce na co najmniej tydzień. Adwokat ma tendencję do rozwarstwiania się, a więc przed konsumpcją butelką należy energicznie potrząsnąć.

DOBRE RADY: Do przyrządzania nalewek należy wykorzystywać wyłącznie rektyfikowany spirytus kupiony w sklepie.

Prokurator

- 5 żółtek
- 1 szklanka spirytusu
- 1 szklanka rumu, brandy lub whisky
- 25 dag cukru
- 1½ szklanki mleka
- ½ laski wanilii lub 1 torebka cukru waniliowego
- 3 dag kakao

1. Przygotować kakao: mleko zagotować, dodać rozprowadzony w odrobinie płynu proszek kakaowy i ostudzić.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i posiekaną wanilią, rozprowadzić mlekiem, a następnie wymieszać z rumem i powoli dolewać spirytus.
3. Przelać do umytego i wyparzonego gąsiorka lub dużego słoja i szczelnie zamknąć. Dokładnie wymieszać, silnie potrząsając, i odstawić przynajmniej na tydzień.

Jeśli do przygotowania tego likieru nie dodamy kakao, otrzymamy tradycyjny adwokat, a jeśli kakao zastąpimy kawą neską, asesor.

Kakao można także zastąpić dobrą czekoladą w proszku, wówczas będziemy się delektować aplikantem.

Śląski szybki likier rumowy

- 2 szklanki rumu
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- 3 żółtka

1. Mleko zmiksować z żółtkami, dodać rum i energicznie wymieszać. Przelać do butelek. Przechowywać w lodówce, a przed użyciem zawsze energicznie potrząsać.

Listkóweczka

- 1 kg świeżych listków i pędów czarnej porzeczki
- 1½ l czystej wódki
- 1 kg cukru
- sok z 1 cytryny

1. Niewielki gąsiorek wyparzyć wrzątkiem, wysuszyć, napełnić świeżymi listkami i pędami czarnej porzeczki zebranymi w słoneczny dzień na początku wegetacji, umytymi i osuszonymi.
2. Zalać wódką, postawić w pełnym słońcu na tydzień, a następnie 3 tygodnie trzymać w cieniu.
3. Przecedzić przez bibułę lub gazę i na każdy litr nalewki dodawać łyżkę soku z cytryny. Przelać do drugiego gąsiorka i szczelnie zakorkować, odstawić w ciemne miejsce.
4. Listki zasypać w gąsiorku cukrem i pozostawić w ciepłym miejscu, codziennie potrząsać gąsiorkiem. Gdy cały cukier się rozpuści, zlać syrop i lekko wycisnąć listki. Dodać go do nalewki, dokładnie wymieszać.

Do picia nadaje się po upływie od 6 miesięcy do 1 roku, a im starsza, tym lepsza.

Szybka chlebóweczka

- 2–3 kromki dobrze wypieczonego razowego chleba miodowego
- ½ l czystej wódki

1. Chleb pokroić w niewielką kostkę.
2. Wysypać na blachę, wstawić do nagrzanego piekarnika i zrumienić.
3. Świeże grzanki przełożyć do wyparzonej czystej butelki, zalać wódką i odstawić na tydzień.
4. Przecedzić przez bibułkowy filtr do kawy.
5. Rozlać do butelek i odstawić na 2–3 dni. Jeśli po upływie tego czasu nalewka pozostanie mętna, trzeba ją jeszcze raz przefiltrować.

Ratafia prababci Kowalewskiej

- 1½ l spirytusu
- 1½ l czystej wódki
- 1¼ kg cukru
- kawałek laski wanilii
- 4–5 goździków
- kawałek kory cynamonowej
- płatki z 4 róż (z upraw niepryskanych)
- 25 dag truskawek (najlepiej ananasowych)
- 25 dag poziomek (najlepiej leśnych)
- 25 dag malin
- 25 dag ciemnych wiśni
- 25 małych śliwek (lubaszki albo mirabelki)
- 25 dag gruszek
- 25 dag melona lub arbuza
- sok i cienko skrojona skórka z 1 cytryny i 1 pomarańczy

1. Spirytus połączyć z wódką. Cytrusy wyszorować i cieniutko skroić skórkę, a z miąższu dokładnie wycisnąć sok. Włożyć do wyparzonego wrzątkiem, wysuszonego dość dużego gąsiorka, dodać wanilię, goździki i cynamon, zalać alkoholem.
2. W miarę dojrzewania dodawać oczyszczone owoce: przebrane płatki róży, lekko rozgniecione lub pokrojone na ćwiartki truskawki, obrane z szypułek poziomki i maliny, wiśnie (połowa wydrylowana, a połowa z pestkami, ale lekko utłuczona), wydrylowane śliwki i pokrojony w kostkę obrany melon. Po wrzuceniu każdej porcji owoców gąsiorek należy zakorkować i mocno nim potrząsnąć.
3. Gdy wszystkie owoce znajdą się w gąsiorku, należy go szczelnie zamknąć i na miesiąc wystawić na działanie promieni słonecznych.

4. Po upływie tego czasu nalewkę należy przesączyć (najlepiej przez kilkakrotnie złożoną gazę lub papierowy filtr do kawy) do innego czystego naczynia, a owoce zasypać cukrem, zamknąć gąsiorek i kilkakrotnie mocno nim potrząsnąć. Ponownie wystawić na słońce, aż cukier się całkiem rozpuści. Otrzymany syrop przelać przez gazę do naczynia z nalewką, wyciskając owoce przez czyste płótno lub flanelę. Dokładnie wymieszać, energicznie potrząsając, i odstawić na 2 doby, a następnie rozlać do butelek. Odstawić w chłodne i ciemne miejsce na co najmniej 10 miesięcy.

Mandarynkówka

- skórka z 1–2 mandarynek (świeża lub suszona)
- 1 szklanka wody źródlanej
- 20 dag cukru
- ½ l spirytusu

1. Skórkę mandarynkową włożyć do czystego wyparzonego słoja, zalać spirytusem i szczelnie zamknąć. Odstawić na 48 godzin, a następnie odcedzić.
2. Cukier zagotować z 1 szklanką wody źródlanej, stale mieszając – powinien powstać gęsty syrop. Do gorącego syropu ostrożnie wlewać nalewkę, mieszając energicznie. Przelać do czystej, najlepiej wyparzonej wrzątkiem butelki i odstawić do sklarowania na 2 tygodnie. Po upływie tego czasu zlać płyn znad osadu, a osad przefiltrować przez bibułę lub papierowy filtr do kawy i dodać do nalewki.

Mandarynkówka nie wymaga dojrzewania – nadaje się do picia bezpośrednio po sklarowaniu. Uwaga, jest diabelnie mocna!

Łzy konika polnego

- 1 szklanka miodu
- 2 l czystej wódki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka wody źródlanej
- 1 łyżka suszonych płatków róży lub 1 szklanka świeżych
- 1 łyżka świeżej ruty lub melisy
- 1 łyżka świeżej mięty
- szczypta cynamonu bądź kawałeczek kory cynamonowej
- szczypta gałki muszkatołowej
- 5 goździków lub szczypta mielonych goździków
- szczypta imbiru

1. Zioła, płatki róży i przyprawy zalać wodą i gotować na małym ogniu 15–20 minut.
2. Dodać miód, cukier i wódkę, wymieszać i dalej podgrzewać przez 10 minut (można wykorzystać ochronną płytkę), ale nie doprowadzając do wrzenia. Ostudzić, wlać do wyparzonego dużego słoja lub jeszcze lepiej, gąsiorka, szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na kilka dni.
3. Kiedy płyn stanie się klarowny, delikatnie przelać go do butelek przez bibułę lub bibułkowy filtr do kawy (należy uważać, żeby nie wstrząsnąć osadu). Postawić w ciemne miejsce na minimum 5 dni, ale jak wszystkie tego typu nalewki, także i ta im jest starsza, tym lepsza.

Lipniak podlaski

- 2 szklanki miodu lipowego
- ½ szklanki spirytusu rektyfikowanego
- ½ l wody źródlanej
- 2 goździki
- 1½ szklanki świeżych kwiatów lipy
- skórka i sok z 1 dużej cytryny

1. Na początku miesiąca przygotować miodową nalewkę. Wodę zagotować z goździkami, dodać miód i dokładnie wymieszać, tak aby miód się rozpuścił. Dodać 2 szklanki spirytusu i przelać do wyparzonego małego gąsiorka albo dużego słoja. Szczelnie zamknąć i odstawić na 3 tygodnie, potrząsając co drugi dzień.
2. Kiedy zakwitną lipy, zebrać (daleko od drogi) dobrze rozwinięte kwiaty (bez łodyżek), przebrać i dodać do nalewki.
3. Cytrynę sparzyć wrzątkiem, otrzeć skórkę i także dodać do nalewki – odstawić na 2 tygodnie w ciemne, chłodne miejsce.
4. Po upływie tego czasu nalewkę przesączyć przez bibułkowy filtr do kawy lub przez sitko wyłożone kilkakrotnie złożoną warstwą jałowej waty. Przelać do opróżnionego gąsiorka i pozostawić na 3 tygodnie do sklarowania. Następnie delikatnie zlać nalewkę znad osadu, a osad przefiltrować przez filtr bibułkowy i połączyć z resztą nalewki, przelać do butelek i odstawić na co najmniej 6 miesięcy.

Szybka starka

- 1 l wódki żytniówki
- 1 łyżeczka czarnej liściastej herbaty dobrego gatunku
- 1–2 łyżki posiekanych łupinek orzechów laskowych
- ½ kieliszka brandy
- ½ kieliszka dobrego porteru

1. Herbatę zalać niewielką ilością wrzątku, odcisnąć i wysuszyć.
2. Łupinki utłuc młotkiem.
3. Herbatę i utłuczone łupinki przełożyć do czystej wyparzonej wrzątkiem butelki, zalać wódką i odstawić w ciepłe miejsce na 3 dni.
4. Przecedzić przez bibułkowy filtr do kawy, dodać brandy i porter, dokładnie wymieszać i rozlać do butelek. Odstawić na tydzień, po czym można już pić.

Łut szczęścia

- 1 l spirytusu
- 2 szklanki przegotowanej wody źródlanej
- 50 dag cukru
- 1–1½ kg dojrzałych jabłek deserowych (najlepiej koszteli)
- 1 łyżeczka anyżku

1. Jabłka dokładnie umyć i nieobrane pokroić w kostkę, wymieszać z anyżkiem i przełożyć do dużego wyparzonego uprzednio słoja (twist lub weck). Zalać spirytusem, dokładnie zamknąć i odstawić w chłodne miejsce na 2 tygodnie, a następnie zlać płyn i przefiltrować przez kilkakrotnie złożoną czystą gazę jałową lub papierowy filtr do kawy.
2. Z wody i cukru przygotować gęsty syrop, wymieszać z nalewką i rozlać do butelek. Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.

Ten likier zyskuje na smaku w miarę upływu czasu.

DOBRE RADY: Do robienia nalewek nadają się tylko dojrzałe owoce, gdyż nalewka z owoców nie całkiem dojrzałych będzie miała nieprzyjemny posmak surowizny, którego nie sposób się pozbyć.

Jałowcówka myśliwska

- 2½ dag jagód jałowca
- suszona skórka skrojona z ½ cytryny
- 1 l czystej wódki
- 1 1/10 l spirytusu
- 1 1/10 l przegotowanej wody źródlanej
- 10 dag cukru

1. Jagody jałowca utłuc w moździerzu lub zawinąć w czystą szmatkę i utłuc młotkiem, wsypać do czystego gąsiorka. Dodać skórkę z cytryny, zalać wódką i odstawić w ciepłe miejsce na tydzień.
2. Z cukru i wody przygotować syrop i do jeszcze ciepłego dodać spirytus. Wymieszać.
3. Wódkę znad jałowca przefiltrować przez papierowy filtr do kawy, dodać do syropu i wymieszać. Odstawić na 24 godziny, a następnie rozlać do butelek. Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej przez pół roku.

Zimowa jałowcówka myśliwska

- 1 dag jagód jałowca
- 50 g spirytusu
- 1 l czystej wódki
- 5 dag cukru

1. Jagody jałowca wrzucić do niewielkiej butelki z ciemnego szkła i zalać spirytusem. Dokładnie zakręcić i odstawić w ciepłe miejsce na miesiąc, co kilka dni potrząsać butelką.
2. Cukier rozprowadzić kilkoma łyżkami wody i rozpuścić, stale mieszając, na małym ogniu. Zlać nalewkę znad nasion jałowca. Wódkę wymieszać z nalewką i syropem cukrowym i odstawić na kolejny miesiąc. Po upływie tego czasu zasadniczo nadaje się do picia, jednak zdecydowanie zyskuje z upływem czasu.

Ci, którzy lubią wódki o złocistym kolorze, mogą oprócz syropu cukrowego dodać do nalewki łyżkę karmelu – nada ona trunkowi odpowiedni odcień.

Dereniówka olsztyńska

- 25 dag owoców derenia
- 5 dag suszonych czarnych jagód
- 1 l czystej wódki
- 1 1/10 l spirytusu
- 1 1/10 l wody źródlanej
- 10 dag cukru

1. Owoce derenia opłukać, utłuc lub pognieść i wsypać do czystego małego gąsiorka. Dodać czarne jagody i zalać wódką. Odstawić w ciepłe miejsce na 4 tygodnie.
2. Z cukru i wody przygotować gęsty syrop, do ciepłego dodać spirytus i wymieszać.
3. Wódkę znad derenia przefiltrować przez papierowy filtr do kawy, najlepiej wprost do syropu ze spirytusem. Dokładnie wymieszać i odstawić na 24 godziny, a następnie rozlać do butelek i odstawić w ciemne i chłodne miejsce, na co najmniej 6 miesięcy.

DOBRE RADY: Z małymi wyjątkami (tylko niektórych przepisów) świeżych owoców nigdy nie powinno się zalewać czystym spirytusem 90° – należy go rozcieńczyć do 70–75° (2 szklanki spirytusu, 2 szklanki wódki).

Cytrynówka tomaszowska

- 9 cytryn
- 1 l spirytusu
- 4–5 szklanek niegazowanej wody źródlanej
- 1 szklanka cukru
- 1 duża łyżka miodu

1. Cytryny wyszorować, sparzyć wrzątkiem i jak najcieniej obrać ze skórki. Skrojoną skórkę przełożyć do litrowego słoja, zalać spirytusem i odstawić na 24 godziny.
2. Z obranych cytryn usunąć albedo (białą błonkę), a miąższ pokroić w drobną kostkę, usunąć pestki. Dodać cukier i miód, energicznie rozetrzeć i przełożyć do szklanego słoja lub salaterki. Przykryć gazą i też odstawić na 24 godziny.
3. Następnie oba nastawy przecedzić, wlać do jednego garnka (ze stali nierdzewnej albo aluminiowy) i razem lekko podgrzewać, energicznie mieszając.
4. Przecedzić przez sitko wyłożone płatkiem czystej gazy i rozlać do butelek. Zasadniczo można pić od razu, ale warto odstawić choćby na jedną noc, aby cytrynówka się przegryzła.

DOBRE RADY: Miód nadaje domowym trunkom charakterystyczny smak i aromat, wyraźnie je „uszlachetnia”, niestety sprawia też, że nalewki trudniej się klarują i wolniej dojrzewają.

Cytrynówka pośpieszna

- skórka z 2 cytryn
- sok z ¼ cytryny
- ½ l czystej wódki

1. Cytryny wyparzyć i dokładnie wyszorować.
2. Ostrym nożem ostrożnie skroić wierzchnią żółtą skórkę (trzeba uważać, aby nie ściąć gorzkiej białej skórki, tzw. albedo).
3. Skrojoną skórkę pokroić w cienkie paseczki i włożyć do butelki z wódką, zamknąć i odstawić na 3 dni w ciepłe miejsce.
4. Wódkę przecedzić przez bibułkowy filtr do kawy, dodać sok wyciśnięty z ćwiartki cytryny, wymieszać i już można pić.

Cytrynówka naprędce

- 3 duże cytryny z grubą skórką
- ½ l czystej wódki
- 1 szklanka cukru

1. Cytryny wyszorować i sparzyć wrzątkiem, delikatnie otrzeć skórkę, wymieszać ją z cukrem i włożyć do emaliowanego garnka (pozbawione skórki cytryny można wykorzystać do innego celu). Zalać wódką, a następnie szczelnie przykryć garnek i podgrzewać (najlepiej na płytce azbestowej), aż cukier się całkiem rozpuści (około godziny).
2. Następnie odstawić pod przykryciem na 3 godziny, po czym przecedzić i wlać do butelek. Można podawać już następnego dnia.

Herbatka dyrektorska

- ½ l czystej wódki
- 3–4 suszone śliwki
- 1 łyżka liściastej herbaty dowolnego gatunku
- 2 łyżeczki cukru

Ewentualnie

- cukier waniliowy

1. Do czystej flaszki włożyć śliwki, herbatę i cukier, zalać wódką i szczelnie zakorkować. Odstawić w zaciszne miejsce na co najmniej 2 tygodnie (a jeszcze lepiej na miesiąc).
2. Przefiltrować (najlepiej przez bibułkowy filtr do kawy lub przez kilkakrotnie złożoną gazę jałową) i rozlać do butelek.

Nalewka olsztyńska

- 1 kg owoców leśnych (maliny, poziomki, czarne jagody, jeżyny, borówki)
- 1 l spirytusu rektyfikowanego
- ½ l czystej wódki
- 1 kg cukru

1. Świeże owoce oczyścić, przełożyć do wyparzonego gąsiorka lub dużego słoja, zalać wódką i spirytusem i szczelnie zamknąć. Pozostawić na 4–6 tygodni, co 2 dni potrząsać gąsiorkiem.
2. Po upływie tego czasu przelać nalewkę przez filtr do innego naczynia i wstawić do lodówki lub ciemnej, chłodnej spiżarni, a owoce lekko ugnieść i zasypać cukrem. Otwór zasłonić kilkakrotnie złożoną gazą jałową i odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce na 2–3 tygodnie, aż cukier się całkiem rozpuści. Gąsiorkiem należy systematycznie potrząsać, tak aby owoce równomiernie puszczały sok.
3. Otrzymany syrop przelać przez bibułkowy filtr i połączyć z ekstraktem alkoholowym, przelać do opróżnionego gąsiorka. Odstawić do sklarowania na kolejne 2–3 tygodnie, po czym przefiltrować i przelać do butelek.
4. Pozostałe owoce można raz jeszcze zalać ½ litra czystej wódki i pozostawić na miesiąc. Otrzymamy niezłą nalewkę na „mniej ważne okazje”. Ta nalewka zdecydowanie zyskuje na smaku z upływem czasu.

DOBRE RADY: Jeśli owoce wymagają usunięcia ogonków lub drylowania, należy to robić dopiero po umyciu i wysuszeniu, w przeciwnym razie owoce będą wodniste.

Mleczko wściekłej krowy, czyli edytkówka

- 2 standardowe puszki (nie pudełka!) słodzonego mleka skondensowanego
- ½ l czystej wódki

1. Puszki wstawić do rondelka, zalać wodą, podgrzewać przez 3–4 godziny. Woda powinna jedynie pyrkotać. Od czasu do czasu wodę uzupełniać. Nie należy przejmować się tym, że puszki podskakują i brzęczą.
2. Następnie ostudzić je i otworzyć – w puszkach powinna być gęsta złocista galaretka. Wymieszać ją z wódką, przelać do butelki, szczelnie zamknąć i raz jeszcze wymieszać, mocno potrząsając.
3. Odstawić na kilka godzin, po czym można już popijać. Takie alkoholowe mleczko ma tendencję do rozwarstwiania się, lecz nie należy się tym przejmować – trzeba nim tylko mocno potrząsnąć.

Po dodaniu kieliszka szlachetnego alkoholu (brandy, koniak, rum, wiśniówka) likier nabierze bardziej wyrafinowanego aromatu.

Kawusia ciotki Tekli

- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- ¼ l spirytusu
- 2 szklanki słodzonego mleka skondensowanego
- 1 torebka cukru waniliowego
- szczypta cynamonu lub kardamonu
- 1 kieliszek brandy, koniaku lub rumu

1. Wszystkie składniki zmiksować.
2. Można podawać w temperaturze pokojowej albo schłodzone. Uwaga, ta nalewka lubi się rozwarstwiać!
3. Jeśli ktoś ma awersję do kawy rozpuszczalnej, może ją zastąpić bardzo mocną kawą espresso.

Kazio wędrowniczek

- ¼ l dobrej whisky, najlepiej szkockiej
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- ½ szklanki śmietanki kremówki
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej rozpuszczonej w odrobinie wrzątku
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

1. Mleko zalać wodą i gotować na małym ogniu 3 godziny (w większych sklepach można kupić puszki z mlekiem już ugotowanym, a więc masą kajmakową), ostudzić.
2. Zmiksować z kawą i cukrem, a gdy masa będzie jednolita, nadal ubijając, wlewać powoli whisky i wreszcie śmietankę. Można podawać od razu.

Taki likier można także wzbogacić szczyptą cynamonu lub mielonego kardamonu.

Piercóweczka

czyli piekielna nalewka, prawdziwe „piekło w gębie”

- ½ l spirytusu
- ½ l (2 szklanki) niegazowanej wody źródlanej
- 2 małe ostre papryczki (chili)
- 2–3 łyżki miodu (wielokwiatowy, lipowy, akacjowy)

1. Wodę zagotować, dodać miód i wymieszać, tak aby miód się rozpuścił.
2. Papryczki oczyścić z pestek i gniazd nasiennych, pokroić w paseczki, przełożyć do litrowej butelki. Dodać ostudzoną wodę z miodem oraz spirytus. Po tygodniu delikatnie zlać nalewkę lub przefiltrować.
3. W innej wersji papryczkę zalewa się najpierw spirytusem, a dopiero po tygodniu odcedza i łączy z wodą z miodem. Potem jeszcze przynajmniej tydzień dojrzewania, a więc mamy klasyczną nalewkę dwutygodniową. Ta druga wersja jest już naprawdę niesamowicie pikantna.

DOBRE RADY: Do nalewek i likierów cukier dodaje się najczęściej w postaci syropu, rozpuszczony w wodzie źródlanej, miód natomiast należy rozpuścić bez dodatku wody w kąpieli wodnej, umieszczając rondelek na większym garnku z gotującą się wodą.

Pędraczek

- 1 puszka mleka skondensowanego o smaku kakaowym
- ¼ l (1 szklanka) spirytusu (wersja dla odważnych)
  lub czystej wódki (wersja damska)
- kawałek suszonej ostrej papryczki (wielkości paznokcia)
  lub 2 kawałki, jeśli ktoś lubi piekielne klimaty
- kawałek kory cynamonowej (wielkości paznokcia)

1. Papryczkę i cynamon zalać alkoholem i odstawić na 3–7 dni, a następnie ostrożnie zlać lub przefiltrować (najlepiej przez bibułkowy filtr do kawy).
2. Wymieszać z mlekiem skondensowanym i od razu można konsumować. Jeśli zostanie nam trochę nalewki, pamiętajmy, że przed każdorazowym użyciem butelką trzeba mocno potrząsnąć, ponieważ nalewka ma tendencję do rozwarstwiania się.
3. Zamiast papryczki można wykorzystać łyżeczkę przyprawy korzennej do piernika (najbardziej awangardowi twórcy nalewek mogą wziąć szczyptę przyprawy i malutki kawałeczek papryczki).

DOBRE RADY: Nalewki najlepiej przechowywać w butelkach z ciemnego szkła, gdyż pod wpływem światła mogą zmienić kolor. Jeśli jednak używamy jasnych butelek, nalewki należy przechowywać w ciemnym miejscu (najlepiej w staroświeckiej piwniczce).

Klasyczna porterówka

- 3 butelki porteru
- 1 l spirytusu
- 1 ½ szklanki cukru
- 2 torebki cukru waniliowego
- sól

1. Piwo zagotować na małym ogniu z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Ostudzić do temperatury pokojowej i wymieszać ze spirytusem.
2. Nalewka po wystudzeniu nadaje się do spożycia.

Można przygotować z butelki porteru, oczywiście trzeba zachować proporcje.

Karmelówka przepalanka na szybko

- 2 łyżki cukru
- ½ l (2 szklanki) spirytusu
- ½ l (2 szklanki) niegazowanej wody źródlanej (nie należy używać kranówki, bardzo pogarsza smak)
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- sól

1. Cukier podgrzewać na patelni, stale mieszając, dopóki nie powstanie karmel.
2. Wodę zagotować, rozpuścić w niej karmel i cukier waniliowy, dodać szczyptę soli, ostudzić. Do ostudzonego syropu karmelowego powoli wlewać spirytus i dokładnie wymieszać. Odstawić na co najmniej 3 dni, aby składniki dobrze się przegryzły.

Ekspresowy Kuba Rozpruwacz

- 100 ml spirytusu
- 8 łyżeczek cappuccino w proszku (najlepiej śmietankowego)
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- ½ szklanki wody źródlanej

1. Wodę zagotować, zalać cappuccino i dokładnie wymieszać, ostudzić. Zmiksować z mlekiem i spirytusem.

Pić można od razu, jednak przed podaniem warto schłodzić w lodówce.

Miętus

- kilka świeżych liści mięty pieprzowej
- 4 kieliszki wódki
- 2 szklanki białego wina
- 3 łyżki cukru
- sok z 1 cytryny
- 2 szklanki wody sodowej

1. Umyte liście mięty posiekać, zalać wódką i pozostawić na godzinę w naczyniu pod przykryciem. Następnie przecedzić, połączyć z winem.
2. Cukier rozpuścić w małej ilości przegotowanej ciepłej wody, ostudzić.
3. Dodać do napoju, całość doprawić sokiem z cytryny.
4. Przed podaniem zmieszać z wodą sodową.

Odlotowe jagody

- 1 kg winogron bezpestkowych
- ¾ kg cukru
- 10 ziaren kardamonu
- 1 laska cynamonu lub duża szczypta mielonego cynamonu
- ½ l brandy, koniaku lub rumu

1. Owoce oczyścić z szypułek i umyć, na cedzaku przelać wrzącą wodą, a następnie zanurzyć w jak najzimniejszej wodzie. Ostrożnie zdjąć skórkę, starając się nie uszkodzić miąższu. Cukier wymieszać z kardamonem i pokruszonym cynamonem.
2. Owoce wkładać do słoja warstwami, każdą porcję przesypując cukrem z dodatkami. Zalać alkoholem, tak aby owoce pozostawały przykryte. Zamknąć i odstawić na 5 tygodni. Słojem od czasu do czasu lekko potrząsać, aby cukier się rozpuścił. Podawać jak konfitury, w małych miseczkach lub używać do ozdabiania tortów albo deserów – oczywiście w wersji dla dorosłych.

Podobnie można przygotować wspaniałe maliny albo jeżyny, względnie poziomki, a nawet małe truskawki. Owoce należy przebrać, oczyścić. Jeśli są czyste, nie myć. Jeśli natomiast warto by je opłukać, zanurzyć jagody na cedzaku w zimnej wodzie i osączyć, starając się ich nie uszkodzić.
W wyparzonym czystym słoju układać warstwami jagody, każdą warstwę przesypując cukrem (nie potrzeba żadnych dodatków). Zalać alkoholem (brandy, koniak, rum) i odstawić na 5–6 tygodni.

Szafranówka

- 20 g szafranu
- 1 laska wanilii
- sok i skórka otarta z 2 cytryn
- 2 szklanki czystej wódki
- 2 szklanki spirytusu
- 20–30 dag cukru
- ¾ szklanki niegazowanej wody mineralnej

1. Wanilię drobno posiekać. Do dużego słoja włożyć posiekaną wanilię, szafran, skórkę i wlać sok z cytryn.
2. Wódkę wymieszać ze spirytusem, zalać korzenie i wymieszać wszystko, energicznie potrząsając. Odstawić w chłodne i ciemne miejsce na 6 tygodni, a następnie przefiltrować (najlepiej przy użyciu filtra do kawy).
3. Cukier rozpuścić w jak najmniejszej ilości gorącej wody. Do jeszcze ciepłego syropu wlać nalewkę, dokładnie wymieszać i przelać do butelek.
4. Odstawić w chłodne i ciemne miejsce na minimum 3 miesiące.

Wino ryżowe babci Albiny

- 1 kg ryżu
- 7 l mineralnej wody
- 3 kg cukru
- 8 goździków
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 2 płaskie łyżeczki suszonego tymianku
- 2 płaskie łyżeczki mielonego imbiru
- 2 płaskie łyżeczki tartej gałki muszkatołowej
- 2 cytryny
- 4 dag drożdży

1. Ryż dokładnie wypłukać w zimnej wodzie. Wodę zagotować z cukrem, a następnie ostudzić.
2. Cytryny sparzyć wrzątkiem i dokładnie wyszorować, pokroić w plasterki i usunąć pestki. Goździki i ziele angielskie lekko utłuc.
3. Ryż, przyprawy i cytryny przełożyć do gąsiorka i zalać wodą z cukrem.
4. Drożdże rozrobić w niewielkiej ilości letniej przegotowanej wody, wlać do gąsiorka i przykryć płatkiem gazy jałowej. Odstawić na 6 tygodni i co 2–3 dni potrząsać gąsiorkiem.
5. Gotowe wino zlać do butelek i odstawić w chłodne miejsce jeszcze na 10 dni.

44 koty

- 1 l czystej wódki
- 1 średnia cytryna o grubej skórce
- 20 ziarenek kawy
- ½ szklanki cukru

1. Cytrynę wyszorować i sparzyć wrzątkiem. W skórce ostrym końcem noża zrobić 20 nacięć, w każde włożyć ziarenko kawy. Przełożyć do dużego słoja i zalać wódką, aby cytryna była dokładnie przykryta. Zamknąć szczelnie i odstawić na 2 tygodnie w ciemne miejsce.
2. Następnie wódkę przefiltrować, dodać cukier rozpuszczony w niewielkiej ilości wody i dokładnie wymieszać. Przelać do butelek i odstawić jeszcze na minimum 2 tygodnie.

Wrzosówka warszawska

- 1 szklanka płynnego miodu wrzosowego (nie może być żaden inny!)
- ½ l spirytusu
- 1½ szklanki wody mineralnej
- cienko skrojona i wysuszona skórka z 1 cytryny (bez albedo)
- sok z 1 dużej cytryny
- sok z 1 dużej pomarańczy

1. Miód rozgrzać w rondelku (można go lekko zrumienić), dodać skórkę z cytryny, zalać wodą i zagotować na małym ogniu. Zszumować i ostudzić pod przykryciem. Usunąć skórkę cytrynową, wlać spirytus i dokładnie wymieszać. Przelać do hermetycznie zamykanego czystego słoja lub małego gąsiorka i odstawić na 6 tygodni w ciemne miejsce. Co 3–4 dni potrząsać gąsiorkiem.
2. Świeżo wyciśnięty sok z cytryny i pomarańczy przefiltrować (najlepiej przez bibułkowy filtr do kawy, ale można także przez kilkakrotnie złożoną gazę jałową). Dodać do nalewki, dokładnie wymieszać i odstawić na 2 tygodnie.
3. Następnie zlać nalewkę znad osadu, przefiltrować i przelać do butelek. Wrzosówka powinna dojrzewać co najmniej miesiąc.

DOBRE RADY: Jeśli przepis wymaga zrumienienia miodu, do tego celu należy wykorzystywać wyłącznie naczynia emaliowane i wykonane ze stali nierdzewnej, natomiast absolutnie nie wolno korzystać z naczyń aluminiowych.

Miodówka bieszczadzka

- 50 dag miodu
- 1 l spirytusu
- 2 szklanki wody źródlanej
- 1 torebka cukru waniliowego
- 5–6 ziaren ziela angielskiego
- ½ łyżeczki tartej gałki muszkatołowej
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- cienko skrojona skórka z 1 pomarańczy

1. Miód rozpuścić w kąpieli wodnej, czyli umieszczając go w małym rondelku na większym garnku z gotującą się wodą. Dodać przyprawy (z wyjątkiem skórki z pomarańczy) i wodę, zagotować, jeśli trzeba zszumować i ostudzić. Wymieszać ze spirytusem.
2. Skórkę pomarańczową drobno posiekać, przełożyć do gąsiorka, zalać mieszanką spirytusową. Po 24 godzinach przecedzić i przelać do butelek.
3. Można pić od razu, choć warto trochę poczekać. Zdaniem niektórych miód należy najpierw smażyć na małym ogniu, aby się skarmelizował. Miodówka ma wtedy bardziej wyrazisty karmelowy posmak. Jednak trzeba przy tym bardzo uważać, aby miód się nie przypalił.

Czosnkówka zdrowotna – na wszelkie dolegliwości

- 1 główka czosnku
- ¾ l czystej wódki
- garść rodzynek

1. Czosnek obrać i drobniutko posiekać, przełożyć do czystej wyparzonej butelki z ciemnego szkła, zalać wódką i odstawić w ciemne miejsce na 2 tygodnie.
2. Następnie przefiltrować (najlepiej przez bibułkowy filtr do kawy, ale można także przez kilkakrotnie złożoną gazę jałową) i przelać do czystej butelki. Dodać rodzynki, szczelnie zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na 6 miesięcy.
3. Następnie zlać nalewkę znad rodzynek, przefiltrować i rozlać do butelek. Odstawić na kolejny miesiąc i już będzie można ją zażywać.

Doskonały środek wzmacniający i zwiększający odporność. Zapobiega ponoć także miażdżycy.

Wiśniówka magnacka

- 15 dag świeżych wiśni
- 10 dag suszonych śliwek (niewędzonych) bez pestek
- 10 dag suszonych moreli
- 3 suszone figi
- 3 suszone daktyle
- 1 l spirytusu
- ½ szklanki rumu
- ¾ szklanki wody mineralnej
- 10 goździków
- szczypta suszonego korzenia arcydzięgla
- 3 łuskane orzechy laskowe
- 5 łyżek cukru

1. Suszone owoce dokładnie umyć, osączyć i razem z orzechami drobno posiekać.
2. Wiśnie umyć i wydrylować.
3. Wodę zagotować z cukrem, ostudzić do temperatury pokojowej.
4. Wszystkie owoce i orzechy przełożyć do czystego, wyparzonego słoja, dodać goździki i arcydzięgiel, wlać spirytus i rum oraz wodę, wymieszać i szczelnie zamknąć. Odstawić na 10 dni (codziennie potrząsać słojem).
5. Następnie przefiltrować do butelek i szczelnie zamknąć. Pozostawić w chłodnym, ciemnym miejscu na 5–6 miesięcy.

Piołunówka łowiecka

- 2–3 wysuszone gałązki piołunu
- 5 gałązek kwitnącego dziurawca z listkami
- 1–2 listki domowego geranium
- 1 torebka herbaty ekspresowej
- 8 ziaren pieprzu
- 10 rodzynek
- 1 łyżka miodu lub 2 łyżeczki cukru
- 1 l czystej wódki

1. Do dużego czystego słoja (typu weck) włożyć gałązki piołunu i dziurawca, dodać listki geranium, herbatę oraz przyprawy i miód. Zalać wódką i szczelnie zamknąć, owinąć ściereczką zamoczoną we wrzątku i wstawić do gorącej wody na 2 godziny. Następnie słoik wyjąć, usunąć herbatę i ponownie szczelnie zamknąć. Odstawić na 7 dni (codziennie potrząsać słojem).
2. Następnie ostrożnie zlać nalewkę znad osadu, przefiltrować (najlepiej przez bibułkowy filtr do kawy, ale można też przez kilkakrotnie złożoną gazę jałową) i rozlać do butelek.
3. Nadaje się do picia już po dwóch tygodniach, jednak – jak większość nalewek – im jest starsza, tym lepsza.

PRZETWORY

Zielony sosik

- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek szczypiorku
- garść listków bazylii
- 3–4 ząbki czosnku
- oliwa z pierwszego tłoczenia

1. Czosnek zmiażdżyć lub drobniutko posiekać, zieleninę rozdrobnić. Dokładnie wymieszać, dodając tyle oliwy, aby powstał gęsty sos. Przechowywać w chłodnym miejscu bez dostępu światła.

Zielony sosik doda smaku nawet mdłej zupie czy wygotowanemu mięsu z rosołu. Można nim także doprawiać makaron, ryż, grzanki, kanapki i sałatki.

Marynata staropolska

- 1½ kg niedużych jędrnych gruszek (najlepiej bergamotek)
- 1½ kg miąższu dyni
- 3 szklanki mocnego octu winnego
- 2 szklanki wody źródlanej
- 1 kg cukru
- 5–8 goździków
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- 1 duża cytryna

1. Ocet zagotować z wodą źródlaną, imbirem, skórką skrojoną z cytryny, goździkami i cukrem.
2. Gruszki obrać, przekroić na połówki i usunąć gniazda nasienne, skropić sokiem z cytryny i wrzucić do wrzącej zalewy. Gotować około 15 minut na małym ogniu.
3. Dynię pokroić w kostkę, ewentualnie usunąć pestki i dodać do gruszek – gotować jeszcze 10–15 minut. Usunąć skórkę cytrynową i przełożyć do niewielkich słoików. Zamknąć wygotowanymi pokrywkami.

DOBRE RADY: Na przetwory nadają się warzywa i owoce dojrzałe, lecz jędrne, bez plam i uszkodzeń. Powinny być mniej więcej podobnej wielkości, tak aby się równomiernie usmażyły.

Marynowane ogórki po staropolsku

- 1 kg ładnych ogórków podobnej wielkości
- 2 szklanki wody źródlanej
- 1½ łyżki soli
- 1 łyżka cukru
- 5–6 ząbków czosnku
- 1–2 liście laurowe
- 1 łyżeczka ziaren białej gorczycy
- 1 łyżeczka nasion kminku
- ½ szklanki mocnego octu, najlepiej winnego

1. Ogórki dokładnie umyć, odsączyć i ułożyć pionowo w czystych wyparzonych słoikach, przekładając czosnkiem i posypując gorczycą.
2. Zagotować wodę z dodatkiem soli, cukru, liści laurowych i kminku, ostudzić do temperatury pokojowej i zalać ogórki. Słoiki przykryć czystą gazą i pozostawić w temperaturze pokojowej przez 3 dni.
3. Ocet zagotować i dolać do ogórków. Zamknąć szczelnie słoiki i pasteryzować około 20 minut w temperaturze 90°C. Przechowywać w ciemnym chłodnym miejscu, najlepiej w lodówce lub chłodnej spiżarni.

Ogórki lubelskie – krokodylki Iwony

- 2 kg małych ogórków (najlepiej korniszonów)
- 8 łyżek oleju
- 1½–3 łyżeczki przyprawy chili (ogórki powinny być pikantne)
- 2 główki czosnku
- 4 łyżki soli
- 1 kg cukru
- 1½ szklanki octu (może być spirytusowy, choć bardziej szlachetny smak nada ogórkom ocet winny)

1. Ogórki dokładnie umyć i osuszyć. Przekroić wzdłuż na połówki, ułożyć na cedzaku lub w salaterce i posypać solą. Odstawić na co najmniej 3 godziny, ale lepiej na 6 godzin, a nawet na całą noc.
2. Następnie ogórki dokładnie odsączyć i lekko osuszyć, ułożyć na blasze do pieczenia. Olej rozgrzać i bardzo gorącym polać ogórki (uwaga, łatwo się można oparzyć!), a następnie posypać chili i wymieszać. Ogórki powinny się skręcić w korkociąg!
3. Czosnek pokroić w cienkie plasterki, wymieszać z ogórkami i rozłożyć do słoików. Przygotować zalewę: ocet gotować z cukrem, stale mieszając, aż cukier całkiem się rozpuści. Zalewę ostudzić do temperatury pokojowej, zalać ogórki. Przed spożyciem odstawić na co najmniej 12 godzin. Tak przygotowane ogórki nie wymagają już pasteryzacji.

Marynowane pomidorki

Na 1 kg małych pomidorów:

- 1 szklanka octu winnego (6%)
- 3 szklanki wody źródlanej
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżeczki soli
- 1 główka czosnku
- 1–2 liście laurowe
- kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego

Ewentualnie

- 1–2 ostre papryczki

1. Oczyszczone pomidorki ułożyć w wyparzonych, czystych słoikach typu twist.
2. Ząbki czosnku przekroić wzdłuż na połowy, posypać pomidory. Wodę zagotować z octem i przyprawami, gorącą zalewą zalać pomidory, zamykać i pasteryzować – słoiki ustawić w dużym rondlu, zalać wodą do ¾ wysokości i zagotować na małym ogniu, doprowadzając do wrzenia. Zgasić płomień i pozostawić w gorącej wodzie na 10 minut. Ostudzić i wstawić do lodówki lub do ciemnej spiżarni.

Podobnie można przygotować niedojrzałe zielone pomidory, które pozostały na krzakach jesienią. W tym jednak przypadku czosnek warto zastąpić pokrojoną w plasterki cebulą (1 średnia cebula na 1 kg pomidorów).

Tradycyjna ćwikła

- 1 kg buraków
- 15 dag korzenia chrzanu
- 2 łyżki cukru
- 1 dag kwasku cytrynowego
- 1 łyżka soli
- ½ szklanki wody źródlanej

1. Buraki dokładnie wyszorować i ugotować do miękkości. Ostudzić i obrać ze skórki. Zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.
2. Chrzan obrać ze skórki nierdzewnym obierakiem i utrzeć na tarce z małymi oczkami.
3. Wodę zagotować z kwaskiem cytrynowym, solą i cukrem.
4. Gorącą zalewę najpierw wymieszać z chrzanem, a następnie połączyć z burakami.
5. Przełożyć do malutkich wyparzonych słoików, zamknąć wygotowanymi pokrywkami i pasteryzować w tradycyjny sposób około 20 minut w temperaturze 90°C.

Pyszne kiszone ogórki

- 5 kg małych ogórków (tzw. kwaszeniaków)
- 2 duże główki czosnku
- 1 pęczek kopru
- 2 łyżki nasion gorczycy
- 2 łyżki nasion kolendry
- 2 łyżki ziela angielskiego
- 1 łyżka białego pieprzu ziarnistego
- 1 duży korzeń chrzanu
- 3 małe ostre papryczki (świeże lub suszone)
  lub 1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
- 8 liści laurowych
- garść liści czarnej porzeczki, wiśni lub dębu
- około 2½ l wody źródlanej
- 15 dag soli (6–7 dag na 1 l wody)

Ewentualnie

- 1 łyżeczka cukru

1. Spore słoje dokładnie umyć i wyparzyć wrzątkiem lub wyprażyć w piekarniku.
2. Chrzan obrać i pokroić na wiórki (lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami).
3. Paprykę pokruszyć lub – jeśli jest świeża – pokroić w paseczki.
4. Czosnek pokroić na połówki.
5. Na dnie słojów ułożyć warstwę przypraw: liści porzeczki, kopru, chrzanu, papryki oraz czosnku.
6. Ogórki przebrać, oczyścić, ewentualnie odkroić piętki, pionowo ułożyć w słojach, przekładając liśćmi laurowymi i przesypując ziarnistymi przyprawami.

7. Wodę zagotować z solą i ewentualnie z cukrem, ostudzić i zalać ogórki, tak aby je całkowicie przykrywała. Słoje zamknąć wygotowanymi pokrywkami i pozostawić na 2–3 dni w temperaturze pokojowej, a następnie przenieść w chłodniejsze miejsce.
8. Po 10 dniach uzupełnić zalewę i pasteryzować 20 minut w temperaturze 90°C.

DOBRE RADY: Do domowych przetworów należy używać wyłącznie wody źródlanej lub oligoceńskiej, woda z kranu może znacznie pogorszyć ich smak i zapach.

DOBRE RADY: Marynaty przeznaczone do pasteryzacji układa się w słoiku tak, aby sięgały nie wyżej niż 2 cm od jego otworu.

Kiszone grzyby

- 1 kg zdrowych grzybów (najlepiej rydzów i gąsek)
- 1–2 cebule
- 1 łyżeczka utłuczonych ziaren pieprzu i ziela angielskiego
- 2 pokruszone liście laurowe
- ½ łyżeczki cukru
- 5 dag soli

1. Świeże grzyby przebrać, opłukać i wysuszyć, ewentualnie przyciąć ogonki. Następnie włożyć na 5 minut do lekko osolonej wrzącej wody (jedynie rydze można zostawić surowe) i odcedzić.
2. Układać w wyparzonych słojach lub kamionkach, przesypując solą i przyprawami. Przykryć wygotowanym porcelanowym talerzykiem i zabezpieczyć gazą jałową. Odstawić na 3 dni w ciepłe miejsce, a następnie umieścić w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu.
3. Jeśli grzyby są mało soczyste i puszczają mało soku, zalać solanką (3 dag soli na 1 litr wody), tak aby grzyby były cały czas przykryte płynem.
4. Jeśli chcemy przechowywać kiszonkę przez dłuższy czas (to znaczy jeśli członkowie naszej rodziny nie mają wilczego apetytu), można ją zabezpieczyć, zalewając warstwą dobrej oliwy lub oleju.

DOBRE RADY: Kiszonkę przez pierwsze 3–6 dni trzeba trzymać w temperaturze pokojowej, a po zakończeniu fermentacji przenieść do chłodniejszego pomieszczenia. Temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 10°C.

DOBRE RADY: Aby owoce i warzywa w trakcie kiszenia nadmiernie nie zmiękły, dno naczynia, w którym będą się kisiły, należy wyłożyć umytymi i osączonymi liśćmi czarnej porzeczki, winogron, dębu lub wiśni, a także przykryć nimi ciasno ułożone produkty.

Kiszona kapusta po grodzieńsku

- 2 kg kapusty białej lub włoskiej
- 60–70 dag świeżych żurawin
- kilka zmiażdżonych ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- 3 pokruszone liście laurowe
- 5–7 dag soli

1. Żurawiny przebrać, umyć i odsączyć.
2. Kapustę oczyścić i drobno poszatkować. Wymieszać z żurawinami, solą i przyprawami. Układać, przekładając przyprawami w wyparzonych słojach lub kamionkach.
3. Ubić wygotowanym tłuczkiem i przykryć wygotowanym porcelanowym talerzykiem. Pozostawić na 3–4 dni w cieple, następnie przenieść w chłodne miejsce.
4. Przez następne dni zdejmować pianę i wyparzonym drewnianym widelcem przebijać kapustę do dna.
5. Gdy zakończy się fermentacja, kapustę przełożyć do wyparzonych czystych słoików.

Kiszone śliwki

- 2 kg śliwek węgierek
- 2 dag gruboziarnistej soli
- 2 dag cukru
- skórka skrojona z razowego chleba (najlepiej z razowca na miodzie)
- garść liści czarnej porzeczki

1. Śliwki dokładnie umyć, usunąć pestki i pokroić na połówki.
2. Dno pojemnego słoja wyłożyć umytymi listkami porzeczki, a na nich warstwami, dość ściśle, ale nie ugniatając, układać śliwki. Na wierzchu ułożyć kolejną warstwę liści porzeczek.
3. Wodę zagotować z solą i cukrem, nieco ostudzić i letnią zalać śliwki, tak żeby zostały całkowicie przykryte. Dodać skórkę razowca i przykryć obciążonym talerzykiem. Odstawić w ciepłe miejsce, aż zakończy się burzliwa fermentacja. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Bardzo oryginalny w smaku dodatek do wędlin i dań mięsnych.

Korniszony ze śliwek

- 1 kg śliwek węgierek
- 1½ szklanki octu owocowego lub winnego
- 2–3 liście laurowe
- ½ łyżeczki pieprzu ziarnistego
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka liści wiśni lub liści czarnej porzeczki
- 4 łyżki cukru
- ½ łyżki soli

Na pikle nadają się jedynie śliwki jędrne i twarde, nie przejrzałe.
1. Śliwki przebrać, umyć, wysuszyć, wydrylować, nadcinając lekko u nasady szypułki.
2. Liście umyć i osuszyć, rozkładając na ręczniku papierowym. W wyparzonym wrzątkiem dużym, czystym słoju ułożyć na dnie połowę liści, a następnie ściśle ułożyć śliwki, przekładając liśćmi.
3. Ocet zagotować z dodatkiem wszystkich przypraw, soli i cukru, ostudzić. Letnim octem zalać śliwki i szczelnie zamknąć słój.

Najlepiej przechowywać w lodówce. Takie śliwki doskonale nadają się do przeróżnych sałatek i sosów oraz jako dodatek do zimnych mięs.

Agrest szatański

- 1 kg agrestu
- ½ szklanki mocnego octu winnego (10%)
- 2½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1–2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kminku
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- szczypta mielonych goździków
- szczypta mielonego cynamonu
- szczypta pieprzu

1. Kminek zalać ¼ szklanki wrzącej wody, przykryć i odstawić na pół godziny.
2. Ocet zagotować z przyprawami i naparem kminkowym, dodać cukier i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż cukier się rozpuści.
3. Agrest oczyścić i usunąć ogonki. Czosnek drobno posiekać. Do wrzącego syropu wrzucić agrest i czosnek, smażyć na małym ogniu około pół godziny od zagotowania.
4. Gorącym dżemem napełnić czyste wyparzone słoiki, mocno je zakręcić i postawić do góry dnem na warstwie gazet. Przykryć kocem i pozostawić do ostygnięcia.

Bardzo oryginalny dodatek do dań z grilla i wszelkich mięs oraz ryb.

Zamojska marynata z pigwy

- 1 kg owoców pigwy
- ¼ szklanki octu winnego
- ½ l wody źródlanej
- 30 dag cukru
- goździki
- cynamon
- ziele angielskie
- pieprz

1. Owoce umyć i gotować do miękkości w niewielkiej ilości wody, a następnie odcedzić, przelać na cedzaku zimną wodą, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę.
2. Płyn odcedzić, a owoce przelać na sicie zimną wodą.
3. Wodę zagotować z cukrem, octem i przyprawami. Owoce ułożyć w wyprażonych słoikach, zalać ciepłą zalewą i zamknąć wygotowanymi pokrywkami. Pasteryzować metodą tradycyjną, około 15 minut w temperaturze 90°C.
4. Obrane ze skórki ćwiartki owoców bez gniazd nasiennych ułożyć w słoikach i zalać płynem przygotowanym z cukru, octu, wody i przypraw.
5. Pasteryzować około 15 minut w temperaturze 90°C.

Marynowane morele

- 1 kg jędrnych moreli
- 1 czubata łyżka miodu
- 2 szklanki cukru
- 5 goździków
- 3 ziarna pieprzu
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 szklanka octu winnego
- ½ szklanki wody źródlanej

1. Morele opłukać, osączyć, przekroić na połowę i usunąć pestki. Z wody i cukru przygotować syrop, zagotować i delikatnie włożyć do niego morele. Doprowadzić do wrzenia na silnym ogniu, zdjąć z ognia i ostudzić. Po kilku godzinach smażyć na małym ogniu, potrząsając rondlem, aż owoce staną się przezroczyste.
2. Miód zagotować z octem i przyprawami, wymieszać z morelami. Gorące morele przełożyć do niewielkich wyparzonych czystych słoików, zamknąć wygotowanymi pokrywkami i obrócić do góry dnem. Przykryć ciepłym kocem i pozostawić do ostygnięcia.

Jest to doskonały dodatek do pieczonego drobiu, przede wszystkim na zimno, oraz wędlin.

Marynowane wiśnie grodzieńskie

- 4 l czarnych wiśni soczystych
- 1 l octu winnego
- 1 kg cukru
- 1 łyżeczka goździków

1. Ocet zagotować z cukrem, ostudzić.
2. Wiśnie oczyścić i osuszyć, ułożyć w kamiennym garnku lub dużym słoju, zalać octem z cukrem i zostawić na noc.
3. Następnego dnia zlać syrop, raz jeszcze zagotować i jeszcze ciepłym znów zalać wiśnie. To samo zrobić trzeciego dnia, dodając do octu goździki. Czwartego dnia razem z syropem przelać do wyparzonych słoików.

Przechowywać w zimnej spiżarni lub na dole w lodówce.

Domowa frużelina

- ½ l soku z wiśni (najlepiej świeżo wyciśniętego)
- ¾ kg wydrylowanych wiśni
- ½ torebki preparatu żelującego 3:1 (np. żelfiks)
- cukier do smaku

1. Sok i wiśnie przełożyć do rondelka ze stali nierdzewnej, dosłodzić do smaku i dodać preparat żelujący, dokładnie wymieszać. Gotować 3 minuty.
2. Jeszcze ciepłą frużelinę rozlać do wyparzonych suchych słoiczków i dobrze zamknąć.

Doskonały dodatek do lodów, naleśników i innych deserów.

Błyskawiczne konfitury borówkowe

- 1 kg borówek
- 3 szklanki cukru
- 1 szklanka wody źródlanej

1. W płaskim rondlu zagotować wodę. Wrzucić borówki i gotować 10 minut na średnim ogniu.
2. Dodać cukier i gotować, mieszając, aż się rozpuści.
3. Gorącymi konfiturami napełniać czyste wyparzone słoiki i natychmiast je zamykać wyparzonymi zakrętkami. Przykryć kocem i pozostawić do ostygnięcia.

Konfitury cebulowe

- 1 kg niedużych cebulek (najlepiej młodych)
- 5 łyżek masła lub margaryny
- ½ l (2 szklanki) białego wina (najlepiej półsłodkiego, ale może też być wytrawne)
- 200 ml (1 mniejsza szklanka) octu winnego
- 5 łyżek przecieru pomidorowego
- 15 dag rodzynek
- szczypta nasion kolendry
- 15 dag cukru
- sól
- pieprz

1. Rodzynki przebrać. Wino wymieszać z przecierem, zalać rodzynki i odstawić na pół godziny.
2. Cebule drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu. Dodać ocet i zagotować na małym ogniu. Połączyć z winem i rodzynkami, dodać cukier oraz kolendrę i doprawić do smaku.
3. Gotować na małym ogniu około godziny, często mieszając drewnianą łyżką. Gotowe konfitury, jeszcze ciepłe, przełożyć do małych słoiczków wyparzonych wrzątkiem i dobrze zamknąć. Ustawić na warstwie gazet do góry dnem i przykryć kocem. Odstawić do wystudzenia.

Wspaniały dodatek do zimnych mięs, wędlin i ryb.

DOBRE RADY: Do marynowania zamiast octu spirytusowego lepiej używać octu winnego, który jest znacznie zdrowszy i smaczniejszy.

Konfitury z arcydzięgla

- młode niezdrewniałe pędy arcydzięgla
- sól (15 dag na 1 l wody)
- 1 kg cukru na 1 kg pędów

1. Pędy i listki arcydzięgla oczyścić i pokroić ukośnie na kawałki o długości około 10 cm. Zalać osolonym wrzątkiem i odstawić na 24 godziny, a następnie opłukać, zdjąć skórkę. Jeszcze raz opłukać i odsączyć.
2. Przygotować gęsty syrop, biorąc na 1 kg cukru ¾ szklanki wody. Wrzucić łodyżki i smażyć na małym ogniu około 20 minut. Odstawić do ostudzenia.
3. Następnego dnia doprowadzić do wrzenia i gotować kolejne 20 minut na małym ogniu. Ponownie odstawić. Kontynuować smażenie, aż łodyżki staną się przezroczyste.
4. Można je przechowywać w syropie jak zwykłe konfitury bądź odsączyć, posypać cukrem pudrem i osuszyć na sicie. Przechowywać w szczelnie zamykanym słoiku.

Wspaniały aromatyczny i bardzo efektowny dodatek do tortów, keksów i ciastek.

DOBRE RADY: Syrop na konfitury przygotowuje się, rozpuszczając cukier w wodzie albo w soku owocowym. Na 1 kg owoców bierze się zazwyczaj 1–1½ kg cukru. Cukier wsypuje się porcjami, cały czas mieszając, i podgrzewa syrop, aż do wrzenia, zbierając szumowiny.

DOBRE RADY: Usmażone konfitury, dżemy i marmolady, a także marynaty najlepiej przechowywać w małych słoiczkach, tak aby zużyć je po otwarciu.

Lipcowe konfitury zaściankowe

- 1 kg dojrzałych jak najmniejszych ciemnych truskawek (najlepiej odmiany murzynek)
- 50 dag niezbyt dojrzałego agrestu
- 90 dag cukru
- ¾ szklanki wody źródlanej
- 4 kieliszki brandy lub spirytusu

1. Truskawki przebrać, oczyścić, jeśli trzeba delikatnie umyć, osuszyć. Agrest umyć, przełożyć do rondelka ze stali nierdzewnej, dodać gorącą wodę i rozgotować na jednolitą masę. Następnie przetrzeć przez sito i ponownie włożyć do rondelka. Doprowadzić do wrzenia na małym ogniu, dodać cukier i mieszać wygotowaną drewnianą łyżką, aż cukier się rozpuści.
2. Truskawki maczać w alkoholu i wkładać ostrożnie do przecieru, gotować, potrząsając rondelkiem, około 15 minut. Zszumować i przełożyć do wyparzonych ogrzanych słoików, zamykać wygotowanymi pokrywkami i delikatnie odwracać do góry dnem. Przykryć ciepłym kocem i pozostawić do wystygnięcia.

Podobnie można przygotować poziomki. Truskawki można także przed smażeniem zalać alkoholem i pozostawić na pół godziny.

DOBRE RADY: Truskawki zawsze myje się przed obraniem z listków, podobnie postępuje się z porzeczkami i czarnym bzem – ich szypułki usuwamy dopiero po umyciu.

DOBRE RADY: Konfitur w czasie gotowania lepiej nie mieszać łyżką – wystarczy często delikatnie potrząsać rondelkiem.

Górskie konfitury jeżynowe

- 1 kg ładnych suchych jeżyn
- 1 kg cukru
- 1½ szklanki wody źródlanej
- ½ szklanki brandy lub rumu lub spirytusu

Jeżyny na konfitury należy zbierać bardzo ostrożnie, najlepiej do płaskiej kobiałki lub koszyczka, aby owoców nie pognieść. Należy je zebrać w pogodny dzień z daleka od drogi. Mycie owoców jest raczej niewskazane, ponieważ delikatne jeżyny mogą się przy tej czynności rozpaść.

1. Owoce należy ułożyć w jednej warstwie i polać alkoholem. Z cukru i wody przygotować gęsty syrop. Gdy się zagotuje, zszumować i ostrożnie włożyć jeżyny. Doprowadzić do wrzenia na silnym ogniu, potem zdjąć z ognia i zostawić w ciepłym miejscu na 24 godziny.
2. Następnego dnia podgrzewać na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną), aż konfitury staną się szkliste. Przełożyć ostrożnie do wyparzonych, niewielkich, czystych słoiczków. Na wierzch każdego słoiczka wylać łyżeczkę alkoholu. Zamiast polewać alkoholem owoce można przed smażeniem maczać w alkoholu.

W identyczny sposób można przygotować konfitury z malin.

DOBRE RADY: Konfitura jest gotowa, kiedy owoce są przezroczyste i nie wypływają na powierzchnię.

Papryczkowe konfitury dla odważnych

- 20 dag czerwonych ostrych papryczek
- 80 dag czerwonej słodkiej papryki
- ½ szklanki czerwonego wina
- 50 dag cukru
- sól

1. Oba rodzaje papryki oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki lub kostkę. Przełożyć do rondla ze stali nierdzewnej, dodać cukier i wino oraz szczyptę soli.
2. Podgrzewać na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną) i dusić pod przykryciem około godziny, dość często mieszając, tak aby cukier sam się rozpuścił. Rozgotowaną masę przetrzeć przez sito lub zmiksować.

Wspaniały dodatek do łagodnych białych serów, w tym kremowych jak philadelphia, a miłośnicy ostrzejszych smaków mogą spróbować takiej konfitury na kanapkach z oscypkiem lub serem pecorino.

Agrest po galicyjsku

- 5 szklanek niezbyt dojrzałego agrestu (powinien być zielony i twardy)
- 7 szklanek cukru
- 2 garści świeżych listków wiśni
- 2 szklanki wody

1. Agrest umyć, osuszyć i ostrożnie wydrylować (najlepiej wykałaczką).
2. Liście umyć, odłożyć 10 najładniejszych, a pozostałe zalać 2 szklankami wody i zagotować. Agrest zalać i wystudzić. Odstawić na noc w chłodne miejsce, najlepiej na spód lodówki.
3. Następnego dnia agrest odcedzić, zachować 2 szklanki soku. Sok zagotować, dodać cukier i doprowadzić do wrzenia na małym ogniu. Dodać agrest i gotować na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną) około 15 minut – agrest powinien stać się przezroczysty. Dodać pozostawione listki wiśni i delikatnie wymieszać.
4. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych czystych słoików, zamknąć, odwrócić i przykryć ciepłym kocem. Pozostawić tak do wystygnięcia.

Orzechowe konfitury prababci

- 1 kg orzechów włoskich zbieranych najpóźniej w lipcu, razem z łupinkami (orzechy powinny być miękkie, tak aby można je było przekłuć wykałaczką)
- 1¼ kg cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- ½ łyżeczki cynamonu
- 5–6 lekko utłuczonych goździków
- sok z ½ cytryny

1. Orzechy dokładnie umyć, następnie nakłuć w kilku miejscach wykałaczką. Zalać zimną wodą i odstawić na 3 dni, zmieniając wodę 2–3 razy dziennie. Po 3 dniach orzechy ugotować do miękkości w dużej ilości wody, dokładnie odcedzić.
2. Z cukru, 2 szklanek wody, przypraw i soku z cytryny przygotować gęsty syrop, zszumować i ostudzić. Ostudzonym syropem zalać ugotowane orzechy i odstawić na 2 dni, codziennie mieszać. Trzeciego dnia zagotować na małym ogniu, stale mieszając, i ponownie ostudzić. Czynność tę powtórzyć trzykrotnie. Po ostatnim zagotowaniu nie studzić – przełożyć konfitury do czystych wyparzonych słoików i szczelnie je zamknąć.

Prunella

- 3 kg śliwek węgierek (bez pestek)
- 1 kg cukru
- 2 torebki cukru waniliowego
- 10 dag gorzkiego kakao

1. Śliwki przepuścić przez maszynkę lub zmiksować, wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym, a następnie przełożyć do rondelka ze stali nierdzewnej. Gotować na małym ogniu (można podłożyć ochronną płytkę), mieszając drewnianą łyżką przez około 2 godziny – masa powinna zgęstnieć i nabrać konsystencji gęstej śmietany.
2. Dodać przesiane kakao i smażyć, intensywnie mieszając, jeszcze przez 5–10 minut. Uwaga, powidła po dodaniu kakao mocno gęstnieją!
3. Gorącą (ale nie wrzącą!) masę przełożyć do wyparzonych słoików, od razu je zamknąć i obrócić do góry dnem, ustawiając na warstwie gazet. Przykryć kocykiem i pozostawić do wystygnięcia.
4. Dla pewności można jeszcze pasteryzować krem w słoikach w tradycyjny sposób – około 10 minut.

Bajeczne konfitury śliwkowe

- 1 kg śliwek węgierek
- 1½ kg cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 25 dag orzechów włoskich bez łupin, podzielonych na połówki
- szczypta mielonego cynamonu i mielonych goździków

1. Z 1 kg cukru, cukru waniliowego i przypraw oraz 2 szklanek wody ugotować gęsty syrop. Zszumować i ostudzić. Następnego dnia dodać pozostały cukier i zagotować na małym ogniu, stale mieszając.
2. Śliwki umyć i usunąć pestki, starając się, aby się nie rozpadły. Na miejsce pestki do każdej śliwki wkładać połówkę orzecha. Śliwki wkładać ostrożnie do wrzącego syropu, zagotować i odstawić na 24 godziny.
3. Po upływie tego czasu ostrożnie zlać syrop, zagotować go ponownie i gorącym zalać śliwki. Całość zagotować i odstawić na 15 minut. Czynność powtórzyć trzykrotnie. Gorące konfitury przełożyć do wyparzonych czystych słoików, szczelnie je zamknąć i zostawić do całkowitego wystudzenia.

To bardzo stary przepis i nieco pracochłonny, jednak przygotowane w ten sposób śliwki są wyjątkowo smaczne. Przed smażeniem śliwki można także maczać w brandy lub rumie, a orzechy zastąpić migdałami. Konfitury najlepiej smażyć na płytce elektrycznej, która długo utrzymuje ciepło.

DOBRE RADY: Przeznaczone na konfitury owoce o twardej skórce, takie jak agrest, jarzębina, rajskie jabłuszka, śliwki czy morele, należy przed włożeniem do syropu ponakłuwać

wyparzoną ostrą wykałaczką lub obgotować w wodzie. Owoce łatwo rozpadające się (maliny, poziomki, truskawki) dobrze jest zanurzyć na chwilę w alkoholu – najlepiej w spirytusie, brandy lub rumie.

Marmolada hetmańska

- 1 kg wczesnych jabłek
- 1 kg czarnych porzeczek (dojrzałe, ale nie przejrzałe)
- 80 dag cukru

1. Jabłka umyć, usunąć ogonki i pokroić na ćwiartki. Zalać ⅓ szklanki wrzącej wody i rozgotować na małym ogniu, stale mieszając. Przetrzeć przez sito lub zmiksować.
2. Porzeczki przebrać, opłukać i usunąć ogonki. Podlać ⅓ szklanki wrzącej wody i rozgotować na małym ogniu, stale mieszając. Przetrzeć przez sito lub zmiksować i połączyć z przecierem jabłkowym. Przełożyć do foremki do zapiekania i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 30–40 minut (od czasu do czasu masę można zamieszać).
3. Zagęszczony przecier wymieszać z cukrem i mieszając, podgrzewać na małym ogniu, aż masa stanie się szklista i gęsta. Jeśli kropla marmolady upuszczona na talerzyk szybko gęstnieje, marmolada jest już gotowa. Nakładać do gorących wyparzonych słoików twist, starając się nie ubrudzić marmoladą brzegów słoików.
DOBRE RADY: Konfitury i dżemy smażymy w szerokich płytkich rondlach, najlepiej ze stali nierdzewnej lub emaliowanych. Nie wolno natomiast używać naczyń aluminiowych, z których podczas gotowania mogą uwalniać się do potraw toksyczne związki.

Marmolada głogowa

- 1 kg dojrzałych owoców głogu
- 1½ kg cukru
- sok i skórka z 1 cytryny

1. Owoce powinny być dojrzałe, najlepiej lekko przemarznięte. Zebrane owoce można także włożyć na noc do zamrażalnika.
2. Owoce wydrylować i usunąć z ich wnętrza drobne włoski – najlepiej szmatką nawiniętą na patyczek.
3. Przygotować syrop z cukru i niewielkiej ilości wody, ostudzić. Połową syropu zalać przygotowane czyste owoce i odstawić na co najmniej 12 godzin.
4. Ostudzony syrop zlać znad owoców, ponownie zagotować i znów zalać owoce, tym razem całą porcją syropu, i znów pozostawić na 12 godzin.
5. Raz jeszcze zlać syrop, zagotować z dodatkiem soku i skórki cytryny. Owoce wrzucić do wrzącego syropu i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż syrop zgęstnieje. Wlać do wyparzonych czystych słoików.

DOBRE RADY: Przetwory bez pasteryzacji można dłużej przechowywać w wyprażonych słoikach. Umyte i osuszone słoje wstawia się do ciepłego, nagrzanego piekarnika, a potem zwiększa temperaturę do 100°C i praży naczynia 20–25 minut. Pokrywki trzeba wygotować. Słoje napełnia się natychmiast po wyjęciu z pieca, zakręca pokrywki do oporu, odwraca naczynia do góry dnem i nakrywa kocem, pod którym muszą całkowicie ostygnąć. Słoiki można też wysterylizować w kuchence mikrofalowej.

Marmolada białostocka

- 50 dag zielonego agrestu
- 50 dag wczesnych jabłek
- 50 dag malin
- 60 dag cukru

1. Agrest przebrać, opłukać i odsączyć na sicie. Usunąć szypułki i przełożyć do rondelka. Zalać niewielką ilością wrzącej wody i rozgotować. Przetrzeć przez sito lub zmiksować. Dodać cukier i smażyć na małym ogniu, stale mieszając (można podłożyć płytkę ochronną), dopóki cukier się nie rozpuści.
2. Jabłka włożyć do piekarnika i piec do miękkości. Przetrzeć przez sito i dodać do agrestu, wymieszać i zagotować.
3. Maliny przebrać, jeśli trzeba, płukać i osuszyć na sicie. Dodać je do przecieru jabłkowo-agrestowego i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż masa zmniejszy swoją objętość mniej więcej o połowę i stanie się szklista. Przelać do wyparzonych wrzątkiem i wysuszonych słoików twist. Należy przy tym uważać, aby marmolada nie rozlała się na brzegi słoików – będzie je trudno szczelnie zamknąć, a następnie otworzyć.

DOBRE RADY: Aby cukier szybciej się skarmelizował, przed ogrzewaniem należy do niego dodać odrobinę soku z cytryny lub octu.

Miętowa marmolada brzoskwiniowa

- 2 kg dojrzałych brzoskwiń lub nektarynek
- 1 kg cukru
- 10 dag migdałów lub wiórków migdałowych
- 1 duży pęczek mięty pieprzowej
- ½ szklanki wody źródlanej

1. Owoce sparzyć wrzątkiem i włożyć na minutę do lodowatej wody, obrać ze skórki. Pokroić na ćwiartki i usunąć pestki.
2. W rondelku ze stali nierdzewnej przygotować syrop z cukru i wody, dodać brzoskwinie i stale mieszając, smażyć na małym ogniu około 30 minut. Zdjąć z ognia i odstawić na noc (żeby otrzymać marmoladę o jednolitej konsystencji, można ją przetrzeć przez sito lub zmiksować). Następnego dnia ponownie zagotować na małym ogniu.
3. Umytą i osuszoną miętę drobno posiekać, migdały także posiekać jak najdrobniej. Dodać do marmolady, wymieszać i smażyć, stale mieszając, około 10 minut. Przełożyć do wyparzonych małych słoików, zamknąć wygotowanymi pokrywkami i odwrócić do góry dnem. Przykryć ciepłym kocem i pozostawić do wystygnięcia.
4. Można też pasteryzować w tradycyjny sposób około 10 minut.

Czarne jagody po olsztyńsku

- 1 kg czarnych jagód
- 1 kg cukru żelującego
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- szczypta mielonych lub utłuczonych goździków

Ewentualnie

- 1 kieliszek brandy

1. Jagody przebrać, umyć i dokładnie odsączyć. Połowę owoców przetrzeć przez sito, pozostałe skropić brandy i wymieszać z cukrem żelującym oraz przecierem. Odstawić na 2–3 godziny.
2. Dodać cynamon i goździki i doprowadzić do wrzenia, stale mieszając, na małym ogniu. Utrzymywać w stanie wrzenia 3–4 minuty.
3. Przełożyć do wyparzonych czystych słoików i od razu szczelnie zamknąć wyparzonymi pokrywkami. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu, najlepiej w spiżarni lub lodówce.

Powidła otwockie

- 1½ zdrowych jabłek
- 1½ kg czerwonych lub białych porzeczek
- 1 niepełna szklanka cukru

1. Jabłka umyć, usunąć ogonki i pokroić na ćwiartki (nie należy ich obierać ani usuwać gniazd nasiennych). Przełożyć do rondelka i zalać ¼–⅓ szklanki gorącej wody. Rozgotować pod przykryciem i przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę.
2. Porzeczki umyć, osączyć i usunąć ogonki, podlać ½ szklanki gorącej wody, rozgotować pod przykryciem i przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę.
3. Oba przeciery wymieszać i przełożyć do płaskiego rondla z metalowymi uchwytami. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180–200°C) i prażyć, mieszając od czasu do czasu, aż masa owocowa zgęstnieje i zacznie odstawać od brzegów naczynia.
4. Wyjąć rondel, dodać cukier i podgrzewać, stale mieszając, na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną), aż cukier się rozpuści, a powidła będą gęste. Przełożyć do wyparzonych suchych słoików i od razu zamknąć wyparzonymi pokrywkami. Przechowywać w lodówce lub w staroświeckiej ciemnej i zimnej spiżarni.

Babcine powidła borówkowe

- 25 dag dojrzałych, ale niezbyt słodkich jabłek lub gruszek na 1 kg borówek
- 5–7 dag cukru na 1 kg borówek

1. Jabłka lub gruszki umyć, pokroić w ósemki i rozgotować, podlewając kilkoma łyżeczkami wody. Rozgotowane owoce przetrzeć przez sito lub zmiksować, ponownie zagotować i zagęścić na małym ogniu.
2. Dodać przebrane i dokładnie umyte borówki oraz cukier i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż powidła zgęstnieją.

Dżem jabłkowy

- 1½ kg twardych jabłek (najlepiej antonówek)
- 75 dag cukru
- sok i skórka z ½ cytryny
- kawałek kory cynamonowej
- 5 goździków

1. Z cytryny delikatnie skroić skórkę. Jabłka umyć, obrać i usunąć gniazda nasienne, pokroić na ćwiartki, włożyć do wody zakwaszonej sokiem z cytryny.
2. Skórki jabłek i gniazda nasienne zalać wodą, tak aby je dokładnie przykrywała, dodać skórkę cytrynową, cynamon i goździki, gotować 20 minut. Wywar przecedzić, ponownie zagotować. Dodać cukier i mieszać, dopóki się nie rozpuści.
3. Jabłka odcedzić i wrzucić do gęstego syropu, gotować na małym ogniu, aż staną się przezroczyste. Przełożyć do małych wyparzonych słoików i zamknąć wygotowanymi pokrywkami.

Hrabiowskie gruszki kandyzowane

- 1 kg jędrnych niedużych gruszek
- 1 kg cukru
- 3 łyżki miodu
- skórka i sok z ½ cytryny
- 2 szklanki wody źródlanej
- 1 kieliszek brandy lub rumu
- ½ szklanki połówek orzechów włoskich

1. Gruszki dokładnie umyć, cienko obrać, przekroić na połówki i usunąć gniazda nasienne. Skropić obficie sokiem z cytryny i brandy.
2. W rondelku ze stali nierdzewnej przygotować gęsty syrop z wody, cukru i miodu. Delikatnie włożyć gruszki wraz z sosem i smażyć na małym ogniu około 30 minut. Zdjąć z ognia i zostawić w ciepłym miejscu na noc. Następnego dnia konfitury ponownie zagotować na małym ogniu i smażyć, aż owoce staną się przezroczyste (konfitur nie należy mieszać łyżką, a jedynie potrząsać rondelkiem).
3. Gotowe gruszki wyjąć z syropu i ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i suszyć około godziny, następnie zgasić płomień i gruszki pozostawić w piekarniku na noc.
4. Następnego dnia owoce zamoczyć w syropie i jeszcze raz włożyć do ciepłego piekarnika. Kiedy gruszki wyschną z wierzchu, ale pozostaną miękkie w środku, przełożyć je do wyparzonych słoików i zamknąć wygotowanymi pokrywkami. Pozostały syrop zagotować, włożyć orzechy i smażyć na małym ogniu, aż staną się przezroczyste. Przełożyć do wyparzonego słoika i dokładnie go zamknąć.

Takie gruszki podaje się na specjalne okazje. Układa się je na ozdobnym talerzu i do środka każdej połówki wkłada połówkę orzecha.

Pijane czereśnie

- 1½ kg przebranych ładnych dużych czereśni
- 50 dag cukru
- ¾ l rumu, czystej wódki lub brandy
- 1 laska wanilii
- kilka goździków

1. Owoce dokładnie wypłukać, osuszyć i nakłuć uprzednio wyparzoną ostrą drewnianą wykałaczką, obciąć do połowy ogonki.
2. W dużym płaskim rondlu zagotować litr wody, zanurzyć na sicie czereśnie na kilkanaście sekund, dokładnie odcedzić i osuszyć.
3. Z cukru, przeciętej na pół laski wanilii, goździków i połowy szklanki wody przygotować gęsty, ciągnący się syrop.
4. Czereśnie ułożyć w niewielkich, wyparzonych czystych słoikach, zalać je gorącym syropem do ¾ wysokości i pozostawić na noc do wystudzenia. Następnego dnia zalać alkoholem, zakręcić wygotowanymi pokrywkami i energicznie potrząsać, tak aby wódka wymieszała się z syropem.
Odstawić w chłodne ciemne miejsce na co najmniej na 2 tygodnie.

DOBRE RADY: Przetwory przeznaczone do dłuższego przechowywania wymagają pasteryzacji, czyli podgrzewania w temperaturze 60–100°C w hermetycznie zamkniętych naczyniach.
Przetwory można pasteryzować na dwa sposoby:
1. *Zimne słoje napełnić chłodnymi przetworami, zamknąć i wstawić do letniej wody, a następnie stopniowo*

podgrzewać (czas pasteryzowania podawany w przepisach liczy się od osiągnięcia właściwej temperatury wody).
2. *Ogrzane naczynia napełnić ciepłymi produktami, zamknąć i umieścić w gorącej wodzie.*

Galaretka z pigwy

- 2 kg owoców pigwy
- 75 dag cukru
- 3 l wody źródlanej

1. Owoce umyć i usunąć pestki (skórkę i gniazda nasienne zachować), pokroić w kostkę.
2. Przełożyć do płaskiego rondla ze stali nierdzewnej, zalać zimną wodą i gotować do miękkości na małym ogniu (około 30 minut). Wywar przecedzić, wymieszać z cukrem i gotować, stale mieszając, na małym ogniu, aż galaretka zgęstnieje. Jeśli łyżeczka galaretki wylana na talerzyk nie rozlewa się, lecz ścina, galaretka jest gotowa.
3. Rozlać do wyparzonych niewielkich słoików i zamknąć wygotowanymi pokrywkami.
4. Z rozgotowanych owoców można przyrządzić smaczną marmoladę: wystarczy je przetrzeć przez sito i dodać cukier w proporcji 40 dag cukru na 1 kg owoców. Następnie podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż powstanie jednolita masa.
5. Można dodać także szczyptę mielonych goździków lub cynamonu. Przechowywać w niewielkich słoikach.

DOBRE RADY: Galaretki najlepiej przygotowywać z soków owocowych bogatych w pektyny. Najwięcej mają ich porzeczki, kwaśne jabłka, agrest, borówki, żurawiny, czarne jagody oraz pigwa.

Galaretka jabłkowa mojej babci Heleny

- jabłka (mogą być nawet spady, byleby nie zgniłe i nie robaczywe)
- cukier
- kilka niedużych buraków (w proporcji 1 burak na 1 kg jabłek)

1. Jabłka dokładnie umyć i nie obierając, pokroić na ćwiartki lub cząstki (razem z gniazdami nasiennymi). Buraki obrać i zetrzeć na tarce, wymieszać z jabłkami. Rozgotować na małym ogniu, stale mieszając.
2. Gorący przecier przesączyć przez gazę (niegdyś do tego celu służył czysty stołek, który ustawiało się do góry nogami. Do każdej nogi przywiązywało się jeden róg kilkakrotnie złożonej jałowej gazy, a pod gazą umieszczało się miskę lub garnek. Rozgotowane owoce wylewało się na gazę niczym do wygodnego „hamaka” i pozostawiało na godzinę). Pozyskany w ten sposób sok zawsze jest klarowny, podczas gdy sok wyciśnięty zazwyczaj nie prezentuje się równie efektownie (choć smakuje tak samo).
3. Otrzymany sok przelać do płaskiego dużego rondla (sprawdzając uprzednio, jaka jest objętość płynu) i zagotować, dodając na każdy litr soku 1¼ kg cukru. Gotować na małym ogniu około pół godziny.
4. Gotową galaretkę przelać do wyparzonych i wysuszonych słoików i pozostawić je odkryte do następnego dnia, a następnie szczelnie zamknąć.

Domowa nutella

- 6 dag orzechów laskowych
- 10 dag deserowej (gorzkiej) czekolady
- 7 dag masła
- 10 dag cukru
- 10 dag pełnego mleka

1. Orzechy ułożyć na blasze i wstawić na 5 minut do nagrzanego piekarnika (180°C), a następnie ostudzić.
2. Orzechy i cukier zemleć w młynku do kawy lub rozdrabniaczu najdrobniej jak się da. Dodać pokruszoną czekoladę i ponownie rozdrobnić.
3. Masło rozpuścić w mleku na małym ogniu, dodać mielone orzechy z czekoladą i podgrzewać, stale mieszając i nie dopuszczając do wrzenia, przez 3–4 minuty. Ostudzić, rozlać do słoiczków i schłodzić w lodówce – płynna nutella jest dość rzadka i nie należy się tym przejmować. Przechowywać w lodówce.

Zamiast orzechów można wykorzystać migdały – wtedy zamiast nutelli powstanie almondella, też bardzo smaczna. Można także wykorzystać orzechy włoskie, arachidowe, a nawet pistacjowe. Uwaga, orzechy nie mogą być solone!

Biała nutella

Dla miłośników delikatnego smaku białej czekolady oto przepis na domowy smakołyk…

- 10 dag orzechów laskowych lub migdałów
- 10 dag białej czekolady
- 10 dag cukru
- 7 dag masła
- 150 ml (¾ mniejszej szklanki) pełnego mleka

1. Orzechy ułożyć na blasze do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na 5 minut. Ostudzić. Orzechy i cukier zemleć razem w młynku do kawy, dodać pokruszoną czekoladę i dokładnie rozdrobnić.
2. Mleko zagotować z masłem na małym ogniu (można podłożyć płytkę ochronną), dodać orzechy z cukrem i czekoladą i podgrzewać przez 3–4 minuty, nie dopuszczając do wrzenia. Ostudzić, rozlać do niewielkich słoiczków i schłodzić w lodówce.

Uwaga, także i ta czekolada po przygotowaniu jest dość rzadka, jednak zgęstnieje, po schłodzeniu w lodówce!

Majowy miodek śląski

- 200 kwiatków mlecza zebranych w pogodny dzień
- 50 dag cukru
- ½ l wody źródlanej lub oligoceńskiej
- 1–2 łyżki soku z cytryny

1. Kwiatków nie należy myć, a jedynie otrząsnąć i ułożyć na warstwie ręczników papierowych lub na białym lnianym ręczniku.
2. Następnie kwiatki przełożyć do rondelka ze stali nierdzewnej lub emaliowanego, zalać zimną wodą i zagotować. Zdjąć z ognia i zostawić w wodzie na noc.
3. Następnego dnia przecedzić, dokładnie odciskając kwiatki – nie odlewać ewentualnego osadu. Dodać cukier i sok z cytryny i podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż masa zgęstnieje do konsystencji syropu. Przelać do wyparzonego małego słoiczka, ostudzić i przechowywać w lodówce.

Stary ludowy specyfik na poprawę zdrowia, szczególnie wskazany w niedomaganiach wątroby, anemii i dla rekonwalescentów. W dodatku bardzo smaczny, tak więc nawet osoby całkiem zdrowe mogą go jadać z chlebem czy rogalikiem jak zwykły miód.